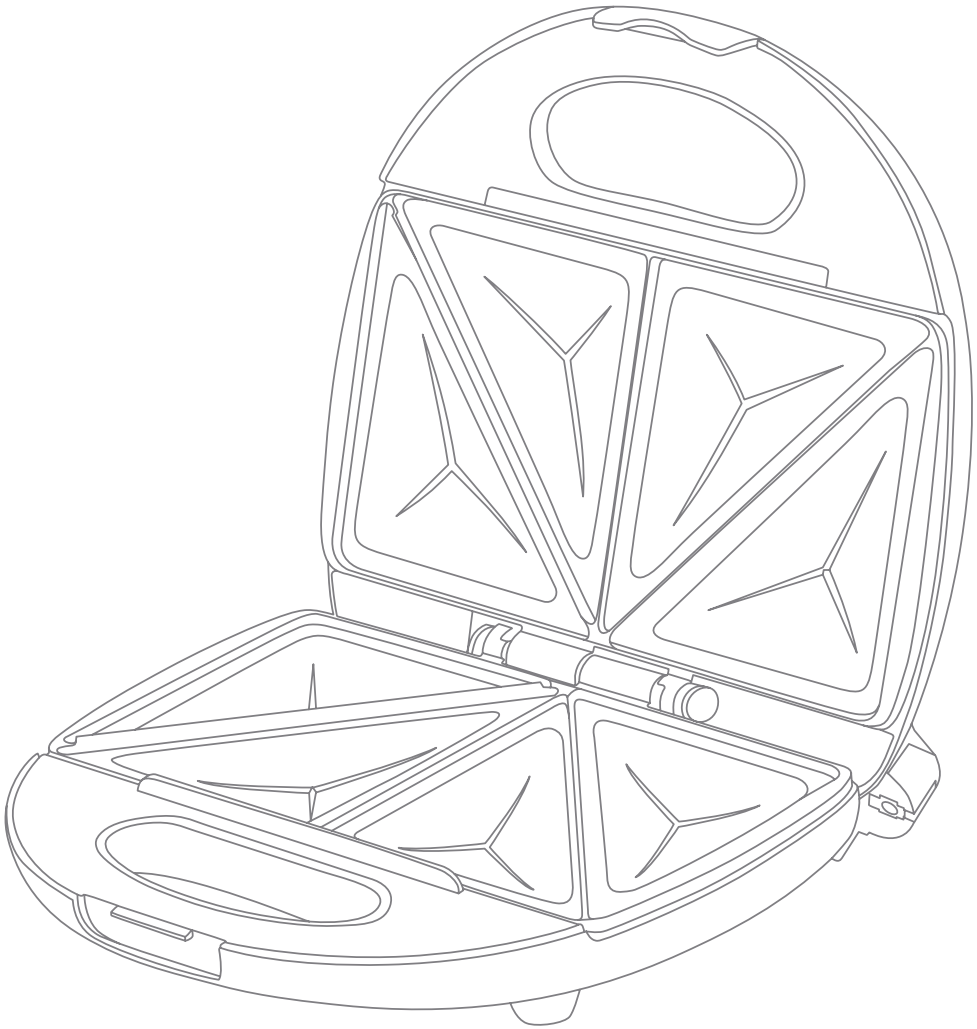
Model: SA-100, SE-100



sandwich maker

www.acme.eu

acme®

4 **GB** User’s manual
12 **LT** Vartotojo gidas
20 **LV** Lietošanas instrukcija
28 **EE** Kasutusjuhend
36 **PL** Instrukcja obsługi
44 **DE** Bedienungsanleitung
52 **FI** Kayttoohje
60 **SE** Bruksanvisning
68 **RO** Manual de utilizare
76 **BG** Ръководство за употреба
84 **RU** Инструкция пользователя
93 **UA** Інструкція

introduction

Congratulation on your choice to purchase Acme sandwich maker! With your new sandwich maker you can make all types off toasted sandwiches very simple.

For your convenience record the complete model number and the date you received the product, together with your purchase receipt and attach to the warranty and service information. Retain in the event that warranty service is required.

NOTE: The rating of this product (as marked on the product identification plate) is based on specific loading tests. Normal use or the use of other recommended attachments may draw significantly less power.

important safeguards

When using any electrically powered product, basic safety precautions should always be followed, including the following:

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE PRODUCT.

WARNING: to reduce the risk of fire, electrical shock or injury to persons or property.

- Always operate the product from a power source of the same voltage, frequency and rating as indicated on the product identification plate.
- Close supervision is necessary when the product is used by or near children or invalids. Do not allow children to use it as a toy.
- Do not operate any product with a damaged cord or plug, or after the product malfunction, or is

dropped or appears damaged in any way. Return the complete product to the place of purchase for inspection, repair or placement.

- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the product or flexible cord to rain, moisture or any liquid other than those necessary for correct operation of the product.
- This product should not be used in the immediate vicinity of water, such as bathtub, washbowls or any other vessel containing water or other liquids, or when standing in/on a damp or wet surface.
- Switch off and unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. Remove by grasping the plug-do not pull on the cord.
- Ensure that the power cord is kept away from the hot surfaces of the sandwich maker when in use. Take care that the power cord does not become pinched between the plates of the unit when closing.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Do not operate or place any part of the product on or near any hot surfaces (such as a gas or electric burner or hotplate or in a heated oven).
- Do not let the cord hang over the edge of a table or bench or touch any hot surfaces.
- The use of attachments or accessories not recommended or sold by the product distributor may cause personal or property hazards or injuries.
- Avoid touching hot surfaces, use handles and knobs.
- This product is intended for normal domestic / household use only.

Electromagnetic compatibility (EMC): the Acme appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields.

FOR YOUR SAFETY

Always operate the product in accordance with these use instructions.

Do not operate the product with a damaged cord or plug, or after the product malfunctions or appears damaged in any manner. Return the complete product to the place of purchase for inspection, repair or replacement.

In some products the replacement by the user of the flexible cord is not intended. Special tools are required to disassemble the product or replace the cord. Return the complete product to the place of purchase for inspection, repair or replacement.

CAUTION: To reduce the risk of electric shock, do not disassemble the product. No user serviceable parts inside. Return all servicing to an authorized service facility.

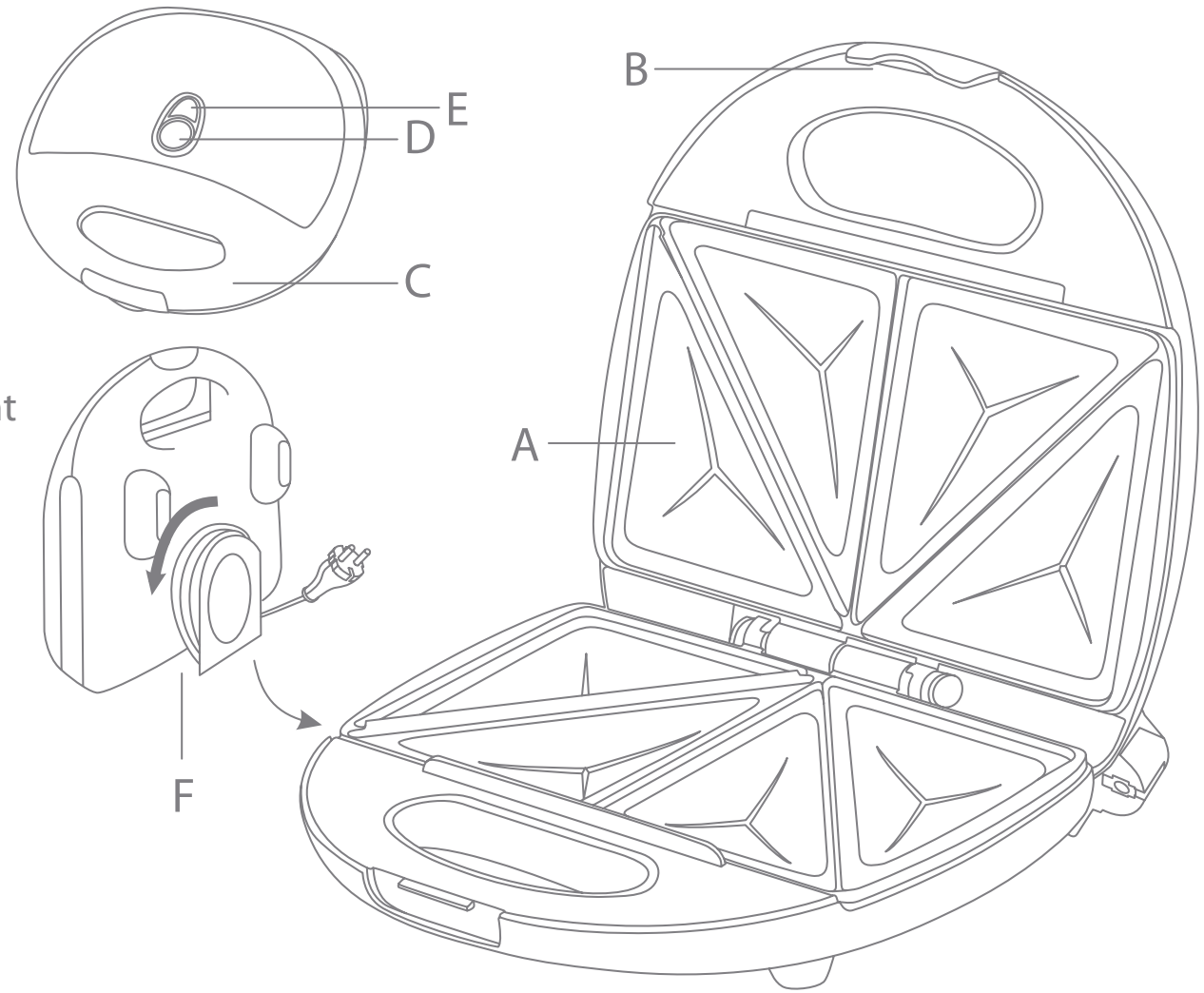
before first use

1. Pull up locking handler and open the sandwich maker.
2. Brush or wipe a small amount of cooking oil on to the toasting plate.

CAUTION: Do this for the first time only. It is unnecessary to repeat this operation.

general description

A – Cooking plates
B – Locking tab
C – Cool-touch handgrips
D – Red power-on light
E – Green heating-up light
F – Cord storage facility



how to make toasted sandwiches

1. Before first use, wipe the surfaces of the platens with a damp cloth and dry with a cloth or paper towel. Smear the platen with butter, margarine or cooking oil.
2. Plug the power cord into a power outlet.
3. Close the Sandwich Maker and prepare filling while the unit is heating.
4. The Red light “ON” at all times when the appliance is plugged into wall outlet. Green light“ON”when temperature is reached and it is time to cooking.
5. Fully open the sandwich maker, place a slice of bread in the bottom half with the buttered side against the platen.
6. Fill the sandwich, pressing the bread into the platen. Do not overfill.
7. Place on the top slice with the buttered side up and carefully close the two parts of the sandwich maker. Do not force shut.

CAUTION: Steam will be ejected from between the platens whilst doing this and care must be taken to ensure that fingers do not come into contact with steam or hot metal platens.

8. Lock the two halves with the clip whilst cooking is taking place.

NOTE: *During toasting the cooking light will cycle on and off while the thermostat keeps the sandwich maker at the correct cooking temperature.*

9. Your sandwich will be toasted in 3-4 minutes, while the green light switches on again.
10. Open the sandwich maker and remove the sandwich using plastic or wooden spatula. Never use metal utensils as these may damage the non-stick coating.
11. Close the lid to preserve the heat until ready to toast the next sandwich.
12. Prepare further sandwiches if required whilst one is cooking.
13. After cooking process, remove the plug from the power outlet and allow cooling.

hints for best results

1. Always preheat before use. Plug cord into power outlet while preparing the fillings.
2. For soft or liquid sandwich fillings use medium sliced bread, white or brown. If small amounts of filling use toasting bread.
3. Flavored butters may also be used.
4. Suggested garnishes for sandwiches, lettuce, parsley, mint, cress, stuffed olives, onion, tomato, etc.
5. A teaspoon of sugar sprinkled on the outside makes toasted sandwiches crisper (especially with fruit fillings).

care of your product

1. After use and before cleaning, remove plug and wait for sandwich maker to cool.
2. Wipe the inside and edges of the platen with kitchen paper, absorbent paper toweling or a soft cloth.
3. Should any filling be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the platen, allow standing for 5 minutes and when the filling has softened, wipe off.
4. Wipe the outside with a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or filling enters the cooling slots.
5. Do not clean the inside or outside surfaces with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish.

storage

1. Wind the cord round cord storage holder.
2. Store sandwich maker in vertical or horizontal position.

recipes

Grilled Cheese Sandwich

Ingredients:

- 4 slices bread
- butter or margarine, softened
- 2 slices cheese

Preparation:

Spread butter or margarine on one side of each bread slice. Pre-heat sandwich maker for about 5 minutes. Place two slices of bread, butter side down, on the sandwich maker. Top with cheese, cover with remaining slices of bread, butter side up. Close the lid, and cook for about 3 minutes.

Pancakes

Ingredients:

- pancake batter, prepared
- syrup
- powdered sugar (optional)
- margarine

Preparation:

Place a small amount of margarine in each of the sandwich maker wells. Preheat about 5 minutes. Fill the wells with pancake batter. Grill until brown, about 3 to 5 minutes. Serve hot with powdered sugar and syrup.

įžanga

Sveikiname nusprendus įsigyti elektrinę „Acme“ sumuštinių keptuvę! Nauja sumuštinių keptuve galite labai paprastai pasidaryti visų rūšių skrudintų sumuštinių.

Dėl savo patogumo užsirašykite visą modelio numerį ir įsigijimo datą ir laikykite kartu su pirkimo kvitu, pridėję prie garantijos ir aptarnavimo informacijos. Išsaugokite tam atvejui, jeigu reikės garantinio aptarnavimo.

PASTABA! Nominalus šio gaminio pajėgumas nustatytas remiantis specifiniais apkrovimo testais. Normaliai naudojant arba naudojant kitus rekomenduojamus įtaisus, galima suvartoti ženkliai mažiau energijos.

svarbios saugos priemonės

Naudojant bet kokį elektrą naudojantį gaminį, reikia visada laikytis pagrindinių atsargumo priemonių, įskaitant nurodytas toliau.

PRIEŠ NAUDODAMIESI GAMINIU, PERSKAITYKITE VISAS INSTRUKCIJAS.

ĮSPĖJIMAS: norėdami sumažinti gaisro, elektros šoko arba asmenų sužalojimo bei nuosavybės pažeidimo riziką, imkitės toliau nurodytų atsargumo priemonių.

- Visada įjunkite gaminį į maitinimo šaltinį, kurio įtampa, dažnis ir pajėgumas tokie patys, kaip nurodyta gaminio identifikacijos plokštelėje.
- Kai gaminiu naudojasi vaikai arba neįgalūs asmenys arba gaminys naudojamas netoli jų, reikia

atidžios priežiūros. Neleiskite vaikams naudotis juo kaip žaislu.

- Nesinaudokite jokiu prietaisu, kurio laidas arba kištukas pažeisti arba po to, kai prietaisas sugedo, buvo numestas arba kitokiu būdu pažeistas. Grąžinkite gaminį į įsigijimo vietą apžiūrėti, sutaisyti arba pakeisti.
- Norėdami sumažinti elektros šoko riziką, neįmerkite gaminio arba jo lankstaus laido nelaikykite lietuje, nedrėkinkite ir nepilkite jokio skysčio, išskyrus tuos, kurių reikia, kad gaminys tinkamai veiktų.
- Šiuo gaminiu negalima naudotis arti vandens, pavyzdžiui, vonios, praustuvės ar kito indo su vandeniu ar kitais skysčiais arba stovint ant drėgno, šlapio paviršiaus.
- Išjunkite prietaisą iš elektros lizdo kai jo nenaudojate, prieš ardydami prietaisą arba prieš valymo procedūrą. Atjunkite prietaisą nuo elektros lizdo imdami už kištuko, netraukite už laido.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas laikomas toli nuo karštų sumuštinių keptuvės paviršių. Saugokite, kad uždarant laidas nebūtų prispaustas tarp prietaiso plokštelių.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, negu numatyta.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite prietaiso ir nedėkite jokių jo dalių ant arba arti karštų paviršių (pavyzdžiui, karštos dujinės arba elektrinės viryklės arba įkaitintoje orkaitėje).
- Nepalikite laido kaboti nuo stalo ar suolo krašto arba liestis prie karštų paviršių.
- Naudojant įtaisus arba priedus, kurių nerekomenduoja ir neparduoda gaminio platintojas, galima susižaloti arba sugadinti nuosavybę.
- Nelieskite karštų paviršių, naudokitės rankenomis ir kilpelėmis.
- Šis gaminys skirtas naudoti tik buityje.

Elektromagnetiniai laukai: šis „Acme“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų leistinus standartus.

DĖL JŪSŲ SAUGUMO

Visada naudokitės prietaisu vadovaudamiesi šiomis naudojimo instrukcijomis.

Nesinaudokite jokiu prietaisu, kurio laidas arba kištukas pažeisti arba po to, kai prietaisas sugedo, arba buvo kokiu nors būdu pažeistas. Grąžinkite visą gaminį į įsigijimo vietą apžiūrėti, sutaisyti arba pakeisti.

Kai kurių gaminių lankstaus laido naudotojas pats pakeisti negali. Gaminiui išardyti arba laidui pakeisti reikia specialių įrankių. Grąžinkite visą gaminį į įsigijimo vietą apžiūrėti, sutaisyti arba pakeisti.

ATSARGIAI! Norėdami sumažinti elektros šoko riziką, neardykite gaminio. Jo viduje nėra detalių, kurias gali pasikeisti pats naudotojas. Patikėkite visus aptarnavimo darbus įgaliotam aptarnavimo centrui.

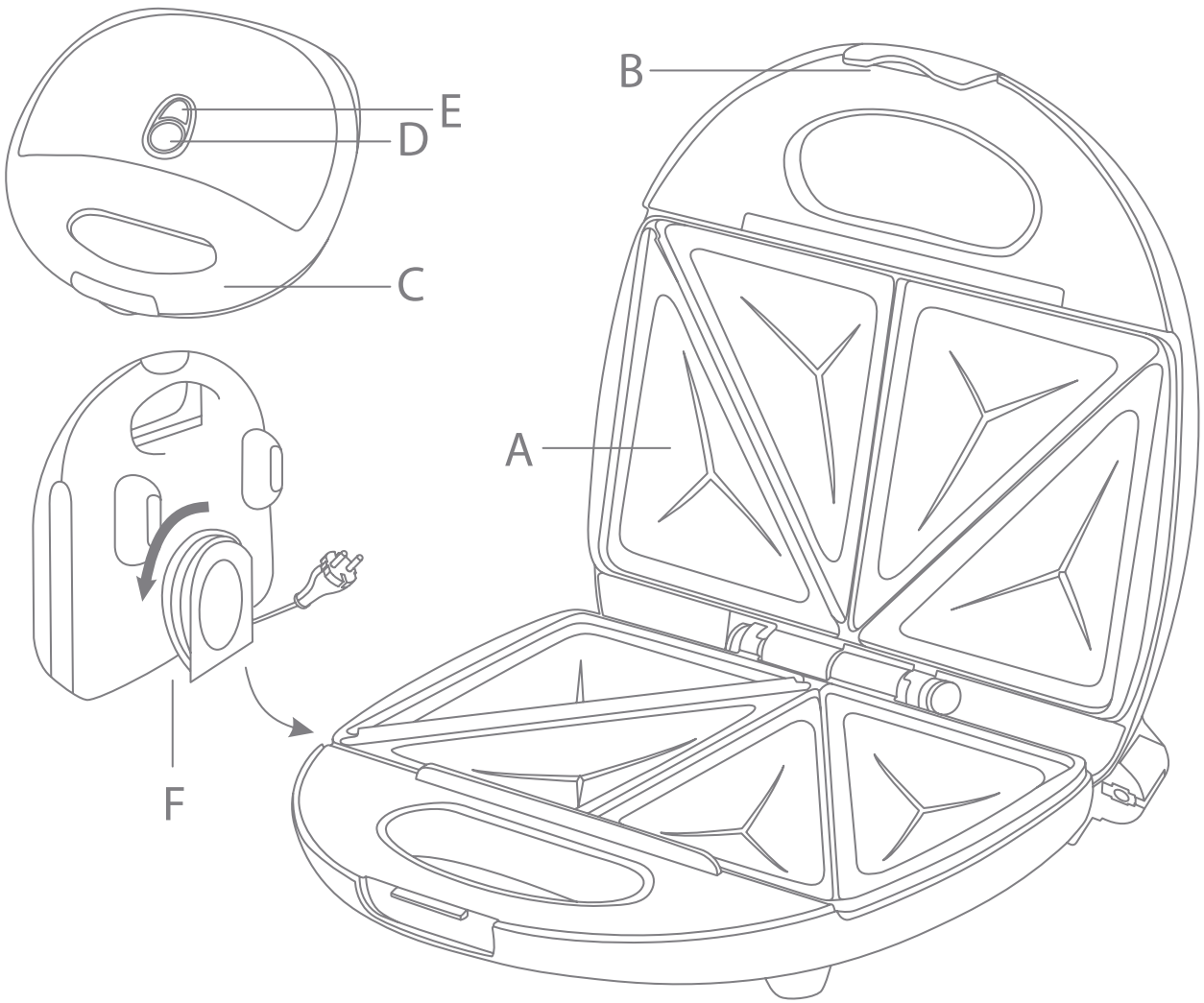
prieš naudojantis pirmą kartą

1. Patraukite užrakto kilpelę ir atidarykite sumuštinių keptuvę.
2. Ištrinkite kepimo plokšteles nedideliu kiekiu kepimo aliejaus.

DĖMESIO! Tai darykite tik pirmą kartą. Šio proceso kartoti nereikia.

bendras aprašymas

A – Kepimo plokštelės
B – Užrakto kilpelė
C – Neįkaistančios rankenos
D – Raudona įjungimo lemputė
E – Žalia įkaitimo lemputė
F – Laido laikymo įtaisas



kaip pasidaryti keptų sumuštinių

1. Prieš naudodami pirmą kartą, nuvalykite plokštelių paviršių drėgna šluoste ir nusausinkite šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. Ištepkite plokšteles sviestu, margarinu arba kepimo aliejumi.
2. Įkiškite maitinimo laidą į maitinimo lizdą.
3. Uždarykite sumuštinių keptuvę ir, kol prietaisas kaista, paruoškite įdarą.
4. Raudona lemputė dega visą laiką, kai prietaisas įjungtas į maitinimo lizdą. Žalia lemputė dega tada, kai pasiekiama reikiama temperatūra ir yra laikas kepti.
5. Iki galo atidarykite sumuštinių keptuvę, padėkite duonos riekelę ant apatinės plokštelės sviestu ištepta puse į plokštelę.
6. Įdarykite sumuštinį, spausdami duoną prie plokštelės. Neperpildykite.
7. Padėkite viršutinę riekelę sviestu ištepta puse į viršų ir atsargiai suglauskite abi sumuštinių keptuvės dalis. Neuždarinėkite pilnai per prievartą.

ATSARGIAI! Tai darant iš tarpo tarp plokštelių išeis garai, todėl reikia būti atsargiems, kad jie nepasiektų pirštų ir kad pirštai neprisiliestų prie karštų metalinių plokštelių.

8. Kai kepate, užtvirtinkite suglaustas abi puses kilpele.

PASTABA! *Kepimo metu įsijungs ir išsijungs kepimo lemputė, o termostatas palaikys tinkamą sumuštinių keptuvės kepimo temperatūrą.*

9. Jūsų sumuštiniai iškeps per 3–4 minutes, kol vėl įsijungs žalia lemputė.
10. Atidarykite sumuštinių keptuvę ir išimkite sumuštinius plastikine arba medine mentele. Niekada nenaudokite metalinių reikmenų, nes jie gali pažeisti nepridegančią dangą.
11. Uždarykite dangtį kad išsaugotumėte šilumą, kol būsite pasirengę kepti kitus sumuštinius.

12. Jeigu reikia, paruoškite daugiau sumuštinių, kol kiti kepa.
13. Iškepę ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

patarimai geriausiems rezultatams gauti

1. Prieš naudodami visada įkaitinkite. Įjunkite laidą į maitinimo lizdą, kol ruošiate įdarą.
2. Sumuštiniams su minkštu arba skystu įdaru naudokite vidutinio storio baltos arba juodos duonos riekeles. Jeigu įdaro nedaug, naudokite skrudinimo duoną.
3. Taip pat galima naudoti paskanintą sviestą.
4. Siūloma sumuštinius pagardinti salotomis, petražolėmis, mėta, pipirne, įdarytomis alyvuogėmis, svogūnu, pomidoru ir t.t.
5. Iš išorės pabarsčius arbatinį šaukštelį cukraus, sumuštiniai tampa traškesni (ypač tinka sumuštiniams su vaisių įdaru).

gaminio priežiūra

1. Panaudoję ir prieš valydami ištraukite kištuką ir palaukite, kol sumuštinių keptuvė atvės.
2. Nušluostykite plokštelių vidų ir kraštus popieriniu rankšluosčiu, sugeriamuoju popieriumi arba minkšta šluoste.
3. Jeigu kokį nors įdarą sunku nuvalyti, ant plokštelės užpilkite šiek tiek kepimo aliejaus, palaikykite 5 minutes ir, kai įdaras suminkštės, nuvalykite.
4. Išorę valykite šiek tiek sudrėkinta šluoste saugodami, kad jokia drėgmė, aliejus arba įdaras

nepatektų į aušinimo angas.

5. Nevalykite vidinių ir išorinių paviršių jokiu šlifuojamuoju metaliniu šveistuvu, nes taip sugadinsite apdailą.

laikymas

1. Apvyniokite laidą aplink laido laikiklį.
2. Laikykite sumuštinių keptuvę vertikalioje arba horizontalioje padėtyje.

receptai

Kepti sumuštiniai su sūriu

Ingredientai

- 4 riekelės duonos
- Minkštas sviestas arba margarinas
- 2 riekelės sūrio

Paruošimas

Užtepkite sviesto arba margarino ant kiekvienos riekelės vienos pusės. Pakaitinkite sumuštinių keptuvę apie 5 minutes. Į sumuštinių keptuvę įdėkite dvi riekeles duonos sviestu užteptomis pusėmis žemyn. Uždėkite sūrio, uždenkite likusiomis duonos riekelėmis sviestu išteptomis pusėmis į viršų. Uždarykite dangtį ir kepkite apie 3 minutes.

Blynai

Ingredientai

- Paruošta blynų tešla
- Sirupas
- Miltelinis cukrus
- Margarinas

Paruošimas

Uždėkite šiek tiek margarino ant kiekvienos sumuštinių keptuvės plokštelės. Pakaitinkite apie 5 minutes. Ant plokštelių užpilkite blynų tešlos. Kepkite, kol blynai parus, apie 3–5 minutes. Patiekite karštus su milteliniu cukrumi ir sirupu.

ievads

Apsveicam, ka izvēlējāties iegādāties Acme sviestmaižu tosteri! Jaunais sviestmaižu tosters ļaus jums pavisam vienkārši pagatavot visdažādākās grauzdētās sviestmaizes.

Savai ērtībai pierakstiet visu informāciju par modeļa numuru un datumu, kad saņēmāt izstrādājumu, saglabājiet to kopā ar pirkuma kvīti un pievienojiet garantijai un apkopes informācijai. Saglabājiet šos dokumentus gadījumā, ja būs nepieciešama grantijas apkope.

PIEZĪME: Šī izstrādājuma tehniskie dati balstīti uz īpašiem slodzes testiem. Standarta lietošana vai cita ieteicamā aprīkojuma lietošana var būt saistīta ar ievērojami mazāku enerģijas patēriņu.

svarīgi drošības norādījumi

Lietojot visu veidu elektriskās ierīces vienmēr pamata piesardzības pasākumi, kas ietver šeit minēto:

PIRMS IZSTRĀJUMA LIETOŠANAS RŪPĪGI IZLASIET VISAS INSTRUKCIJAS.

BRĪDINĀJUMS: lai mazinātu iespējamo ugunsgrēka, elektriskā trieciena vai cilvēku savainošanās un īpašuma bojājumu risku.

- Vienmēr izstrādājumu izmantojiet, pieslēdzot barošanas avotam, kas atbilst ierīces tehnisko datu plāksnītē norādītajam spriegumam, frekvencei un jaudai.
- Ja ierīci lieto bērni vai invalīdi, ja to lietojot, līdzās atrodas bērni, nepieciešama stingra uzraudzība. Neļaujiet bērniem ierīci izmantot kā rotaļlietu.

- Nelietojiet ierīci, ja tai ir bojāts strāvas vads, kontaktdakšiņa vai darbības traucējumu gadījumā, ja tā ir nokritusi, vai kā citādi sabojāta. Atgrieziet izstrādājumu pilnā komplektācijā uz iegāde vietu, lai veiktu pārbaudi, remontu vai apmaiņu.
- La mazinātu elektriskā trieciena risku, neļaujiet samirkt un nepakļaujiet izstrādājuma strāvas vadu lietus, mitruma vai kāda cita šķidruma iedarbībai, ja vien tas nav nepieciešams pareizai izstrādājuma darbībai.
- Šo izstrādājumu nedrīkst lietot tiešā ūdens tuvumā, piemēram, vannu, mazgājamo bļodu vai citu ar ūdeni vai citiem šķidrumiem piepildītu trauku tuvumā, kā arī stāvot uz mitras vai slapjas virsmas.
- Pirms detaļu montāžas vai izjaukšanas, kā arī pirms tīrīšanas un ja ierīce netiek lietota izslēdziet to un atvienojiet no strāvas rozetes. Atvienojiet vadu turot aiz kontaktdakšiņas, nevis raujot aiz vada.
- Pārliecinieties, lai strāvas vads, lietojot sviestmaižu tosteru, neatrastos pie/uz tā karstajām virsmām. Uzmanieties, lai strāvas vads, aizverot cepšanas virsmas, netiktu starp tām saspiests.
- Nelietojiet ierīci nolūkam, kādam tā nav paredzēta.
- Ja ierīce ir ieslēgta, neatstājiet to bez uzraudzības.
- Nelietojiet ierīci un nenovietojiet tās daļas uz vai līdzās visa veida karstām virsmām (piemēram, gāzes vai elektriskajām plītīm, vai uzkarsētā cepeškrāsnī).
- Neļaujiet ierīces vadam nokarāties gar galdu vai letes malu, vai pieskarties karstām virsmām.
- Aprīkojuma vai piederumu lietošana, ko nepārdod izstrādājuma izplatītājs var izraisīt apdraudējumu veselībai vai īpašumam, kā arī personiskas traumas un īpašuma bojājumus.
- Izvairieties no pieskaršanās karstajām virsmām, izmantojiet rokturi un pogas.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai tikai standarta apstākļos mājsaimniecībā.

Elektromagnētiskā savietojamība (EMC): Acme ierīce atbilst visiem standartiem attiecībā uz elektromagnētiskajiem laukiem.

JŪSU DROŠĪBAI

Vienmēr lietojiet ierīci ievērojot šīs instrukcijas.

Nelietojiet izstrādājumu, ja tam ir bojāts strāvas vads, kontaktdakšiņa vai darbības traucējumu gadījumā, ja tas ir nokritis, vai kā citādi sabojāts. Atgrieziet izstrādājumu pilnā komplektācijā uz iegādes vietu, lai veiktu pārbaudi, remontu vai apmaiņu.

Atsevišķiem izstrādājumiem nav paredzēts, ka lokanā vada nomaiņu veic lietotājs. Lai izjauktu izstrādājumu vai nomainītu strāvas vadu ir nepieciešami īpaši instrumenti. Atgrieziet izstrādājumu pilnā komplektācijā uz iegādes vietu, lai veiktu pārbaudi, remontu vai apmaiņu.

UZMANĪBU: Lai samazinātu iespējamo elektriskā trieciena risku, neizjauciet izstrādājumu. Izstrādājumam nav nekādu detaļu, kuru apkopi varētu veikt lietotājs. Ja nepieciešams veikt izstrādājuma apkopi, nogādājiet to autorizētā remontdarbnīcā.

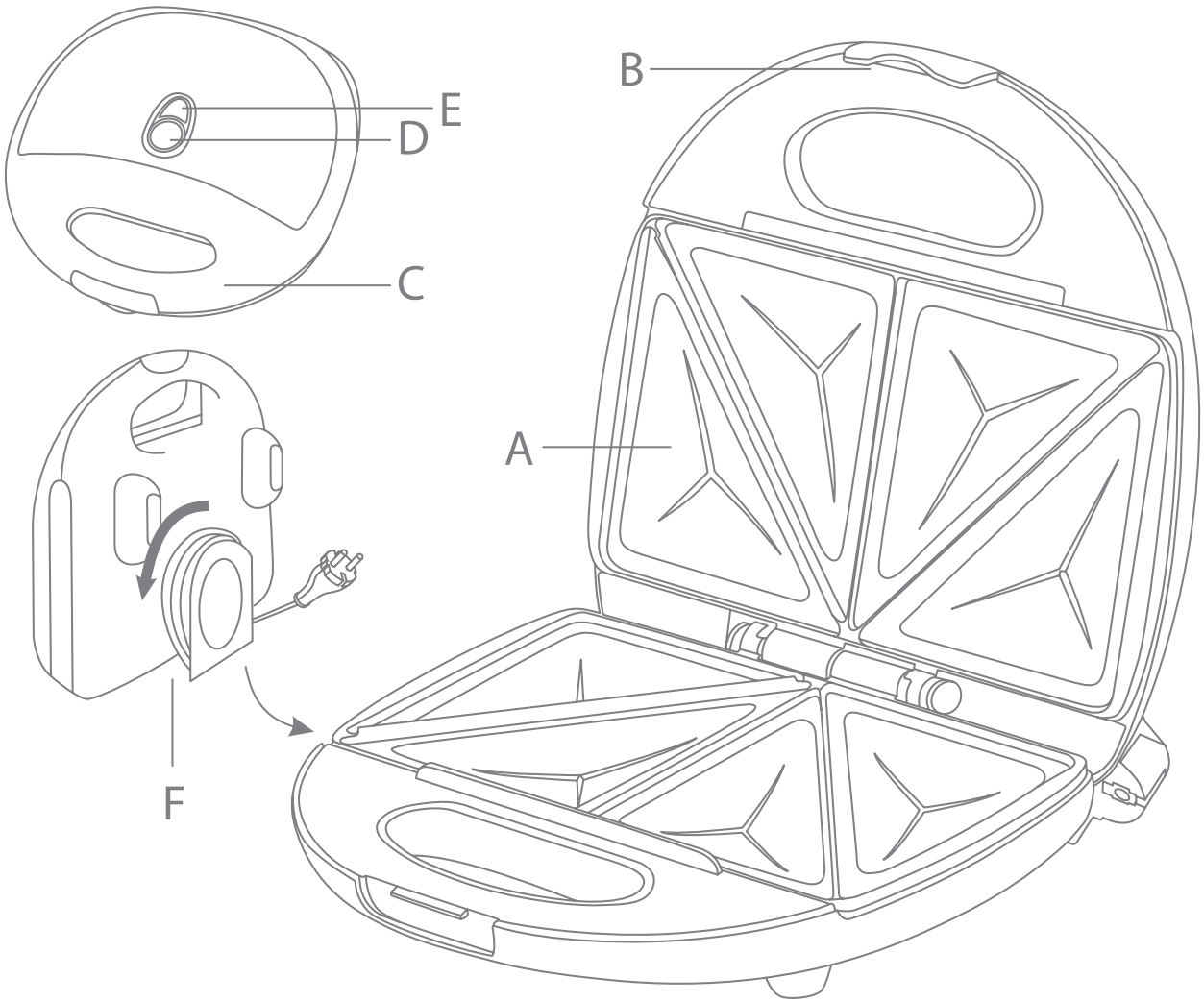
pirms pirmās lietošanas reizes

1. Paceliet roktura fiksatoru un atveriet sviestmaižu tosteru.
2. Nedaudz uzklājiet ar drānu vai otiņu uz cepšanas plāksnēm gatavošanai paredzēto eļļu.

UZMANĪBU: Veiciet šo darbību tikai pirmajā reizē. Nav nepieciešams to veikt atkārtoti.

vispārējs apraksts

A – Cepšanas plāksnes
B – Fiksācijas skava
C – Nesakarstošs rokturis
D – Sarkans barošanas avota indikators
E – Zaļš uzkaršanas indikators
F – Vieta strāvas vada uztīšanai



grauzdētu sviestmaižu pagatavošana

1. Pirms pirmās lietošanas reizes noslaukiet cepšanas plāksnes ar mitru drānu un nosusiniet ar audumu vai papīra dvieli. Ieziediet plāksnes ar sviestu, margarīnu vai gatavošanai paredzēto eļļu.
2. Pieslēdziet strāvas vadu barošanas avota rozetei.
3. Aizveriet sviestmaižu tosteru un, kamēr ierīce uzsilst, sagatavojiet cepamās sviestmaizes.
4. Sarkanais indikators "ON" (IESLĒGTS) deg vienmēr, kad ierīce tiek pievienota barošanas avota rozetei. Zaļais indikators "ON" ieslēdzas tiklīdz sasniegta nepieciešamā temperatūra un var sākt gatavošanu.
5. Pilnībā atveriet sviestmaižu tosteru, novietojiet maizes riku uz apakšējās cepšanas plāksnes tā, lai ar sviestu apziestā sviestmaizes puse būtu vērsta pret plāksni.
6. Uzlieciet sviestmaizes pildījumu, piespiežot sviestmaizi pie plāksnes. Nelieciet pārāk daudz pildījuma.
7. Uzlieciet virsējo riku, lai ar sviestu apziestā puse būtu vērsta augšup un uzmanīgi aizveriet abas sviestmaižu tostera puses. Aizverot tosteru nespiediet ar pārlieku lielu spēku.

UZMANĪBU: Aizverot tostera abas puses, starp cepšanas plāksnēm izdalīsies tvaiks, izpildot šo darbību esiet piesardzīgi, lai pirksti nenonāktu saskarē ar karsto tvaiku vai karstajām metāla plāksnēm.

8. Uz cepšanas laiku, tostera abas puses nofiksējiet ar skavu.

   PIEZĪME: *Sviestmaižu grauzdēšanas laikā termostats uztur vienmērīgu cepšanas temperatūru,*

līdz ar to cepšanas indikators vairākas reizes ieslēgsies un izslēgsies.

9. Jūsu grauzdētās sviestmaizes būs gatavas pēc 3-4 minūtēm, līdztekus iedegsies atkal zaļais indikators.
10. Atveriet sviestmaižu tosteru un izņemiet sviestmaizes, izmantojot plastmasas vai koka lāpstiņu. Nekādā gadījumā neizmantojiet metāla piederumus, jo tie var sabojāt piedegumdrošo pārklājumu.
11. Aizveriet vāku, lai saglabātu karstumu nākamo sviestmaižu grauzdēšanai.
12. Gatavošanas laikā sasmērējiet nākamās maizes rikas.
13. Pēc cepšanas atvienojiet kontaktdakšiņu no strāvas rozetes un ļaujiet ierīcei atdzist.

padomi vislabākajiem rezultātiem

1. Pirms gatavošanas vienmēr uzsildiet tosteru. Pievienojiet strāvas vadu rozetei, kamēr gatavojat pildījumu.
2. Mīkstam vai šķidram sviestmaižu pildījumam izmantojiet vidēja biezuma baltmaizes vai rupjmaizes rikas. Ja pildījuma ir mazāk, izmantojiet tostermaizi.
3. Gatavošanai var izmantot sviestu ar dažādām garšas piedevām.
4. Ieteicamās sviestmaižu piedevas ir salāti, pētersīļi, piparmētras, kreses, pildītas olīvas, sīpoli, tomāti utt.
5. Uzkaisot tējkaroti cukura uz sviestmaizes virsmas, var panākt kraukšķīgāku rezultātu (jo īpaši, ja pildījums ir augļi).

izstrādājuma kopšana

1. Pēc lietošanas un pirms tīrīšanas, atvienojiet strāvas vada kontaktdakšiņu un pagaidiet, lai sviestmaižu tosters atdziest.
2. Noslaukiet plākšņu virsmu un sānu malas ar papīra virtuves dvieli, absorbējošu papīra dvieli vai mīkstu drānu.
3. Ja izpilējušu pildījumu ir grūti notīrīt, nedaudz uzlejiet uz plāksnes gatavošanai paredzēto eļļu, paturiet 5 minūtes un pāc tam, kad pildījums kļuvis mīkstāks, noslaukiet to.
4. Noslaukiet ārpusi ar nedaudz samitrinātu drānu, lai būtu drošs, ka mitrums, eļļa vai pildījuma daļas nenonāk dzesēšanas atverēs.
5. Netīriet ierīces iekšējās vai ārējās virsmas ar abrazīvu vai metāla sūkli, jo šādi jūs sabojāsiet ierīces pulēto virsmu.

uzglabāšana

1. Aptiniet strāvas vadu ap tā uzglabāšanai paredzēto turētāju.
2. Uzglabājiet sviestmaižu tosteru vertikālā vai horizontālā stāvoklī.

receptes

Grilēta siera sviestmaize

Sastāvs:

- 4 rikas maizes
- sviests vai margarīns, mīkstināts
- 2 šķēlītes siera

Pagatavošana:

Uzziediet sviestu vai margarīnu uz maizes rikas vienas puses. Apmēram 5 minūtes pirms tam uzsildiet sviestmaižu tosteru. Ievietojiet tosterī divas maizes rikas ar sviestu uz leju. Uzlieciet sieru, pārklājiet ar atlikušajām rikām, ar sviestu augšup. Aizveriet vāku un gatavojiet apmēram 3 minūtes.

Pankūkas

Sastāvs:

- pankūku mīkla, sagatavota
- sīrups
- pūdercukura (pēc izvēles)
- margarīns

Pagatavošana:

Uzklājiet nedaudz margarīna uz abām sviestmaižu tostera cepšanas plāksnes padziļinājumiem. 5 minūtes iepriekš uzsildiet tosteri. Iepildiet mīklu padziļinājumos. Cepiet apmēram 3 līdz 5 mīnūtes, līdz tās kļūst brūnas. Pasniedziet karstas ar pūdercukuru un sīrupu.

sissejuhatus

Täname, et otsustasite osta Acme võileivaröstri. Võite teha oma uue võileivarösteriga igat tüüpi röstleibu väga lihtsalt.

Mugavuse mõttes soovitame üles kirjutada toote mudeli ja selle saamise kuupäeva koos ostukviitungiga ning lisada need garantii- ja teenindusteabele. Hoidke need alles juhuks, kui vajalikuks osutub garantiiteenus.

MÄRKUS: Toote klass põhineb spetsiifilistel koormustestidel. Normaalne kasutamine või muude soovituslike lisandite kasutamine võib tähendada märkimisväärselt väiksemat energiakulu.

tähtis ohutusteade

Kõigi elektriga töötavate seadmete kasutamisel tuleb alati järgida põhilisi, k.a. järgnevaid ettevaatusabinõusid:

PALUN LUGEGE ENNE TOOTE KASUTAMIST HOOLIKALT KÕIKI JUHENDEID.

HOIATUS: tulekahju, elektrilöögi või isikuvigastuste ohu vähendamiseks:

- Kasutage toodet alati vooluallikaga, mille pinge, sagedus ja klass on selline, nagu on näidatud andmesildil.
- Täpsem järelvalve on vajalik siis, kui toodet kasutatakse laste või invaliidide läheduses. Ärge laske lastel toodet mänguasjana kasutada.
- Ärge kasutage seadmeid, mille juhe või pistik on kahjustunud, mille töös on häireid või mis on maha kukkunud või paistab olevat mingil muul moel kahjustatud. Tagastage kogu toode

ostukohta, kui seda on vaja kontrollida, parandada või välja vahetada.

- Elektrilöögi vähendamiseks tuleb vältida toote või selle painduva juhtme vette kastmist või jätmist vihma, niiskuse või muu vedeliku kätte, mis ei ole vajalik toote õigeks tööks.
- Käesolevat toodet ei tohi kasutada vee vahetus läheduses nagu näiteks vanni, kraanikausi või muu vett või muid vedelikke sisaldava anuma vahetus läheduses ega seistes niiskel või märjal pinnal.
- Lülitage seade välja ja võtke see vooluvõrgust välja, kui seda ei kasutata, enne selle kokkupanekut või lahtimonteerimist ning enne puhastamist. Võtke juhe stepslist välja pistikust tõmmates – ärge tõmmake juhtmest.
- Veenduge, et voolujuhe oleks töötava võileivaröstri kuumadest pindadest eemal. Hoolitsege selle eest, et voolujuhe ei jääks seadet sulgedes selle küpsetusplaatide vahele kinni.
- Ärge kasutage seadet muuks kui sellele ette nähtud otstarbeks.
- Ärge jätke seadet valveta, kui see on sisse lülitatud.
- Ärge asetage seadet kuumade pindade lähedusse ega peale ning ärge kasutage seda nende peal ega läheduses (kuumad gaasi- või elektripliidid, keeduplaadid, kuumutatud ahi).
- Ärge laske juhtmel üle laua- või letiserva rippuda ega kokku puutuda kuuma pinnaga.
- Lisandite või tarvikute kasutamine, mida ei soovita ega müü toote levitaja, võib põhjustada isikuvigastusi või vara kahjustumist.
- Vältige kokkupuudet kuumade pindadega, kasutage käepidemeid ja nuppe.
- Käesolev toode on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises.

Elektromagnetiline ühilduvus (EMC): Acme seadis vastab kõigile elektromagnetiliste väljadega seotud standarditele.

OHUTUS

Kasutage toodet alati vastavalt käesolevale kasutusjuhendile.

Ärge kasutage toodet, mille juhe või pistik on kahjustunud, mille töös on häireid või mis on maha kukkunud või paistab olevat mingil muul moel kahjustunud. Tagastage toode tervikuna ostukohta, kui seda on vaja kontrollida, parandada või välja vahetada.

Mõningate toodete puhul ei ole ette nähtud, et selle painduvat juhet peaks vahetama klient. Toote lahtimonteerimiseks või juhtme väljavahetamiseks on vaja spetsiaalseid tööriistu. Tagastage toode tervikuna selle ostukohta, kui seda on vaja kontrollida, parandada või välja vahetada.

ETTEVAATUST: Elektrilöögi ohu vähendamiseks tuleb vältida toote lahtimonteerimist või osadeks võtmist. Tootes ei ole kasutaja poolt hooldatavaid osi. Laske teha kogu teenindus selleks volitatud teeninduskohas.

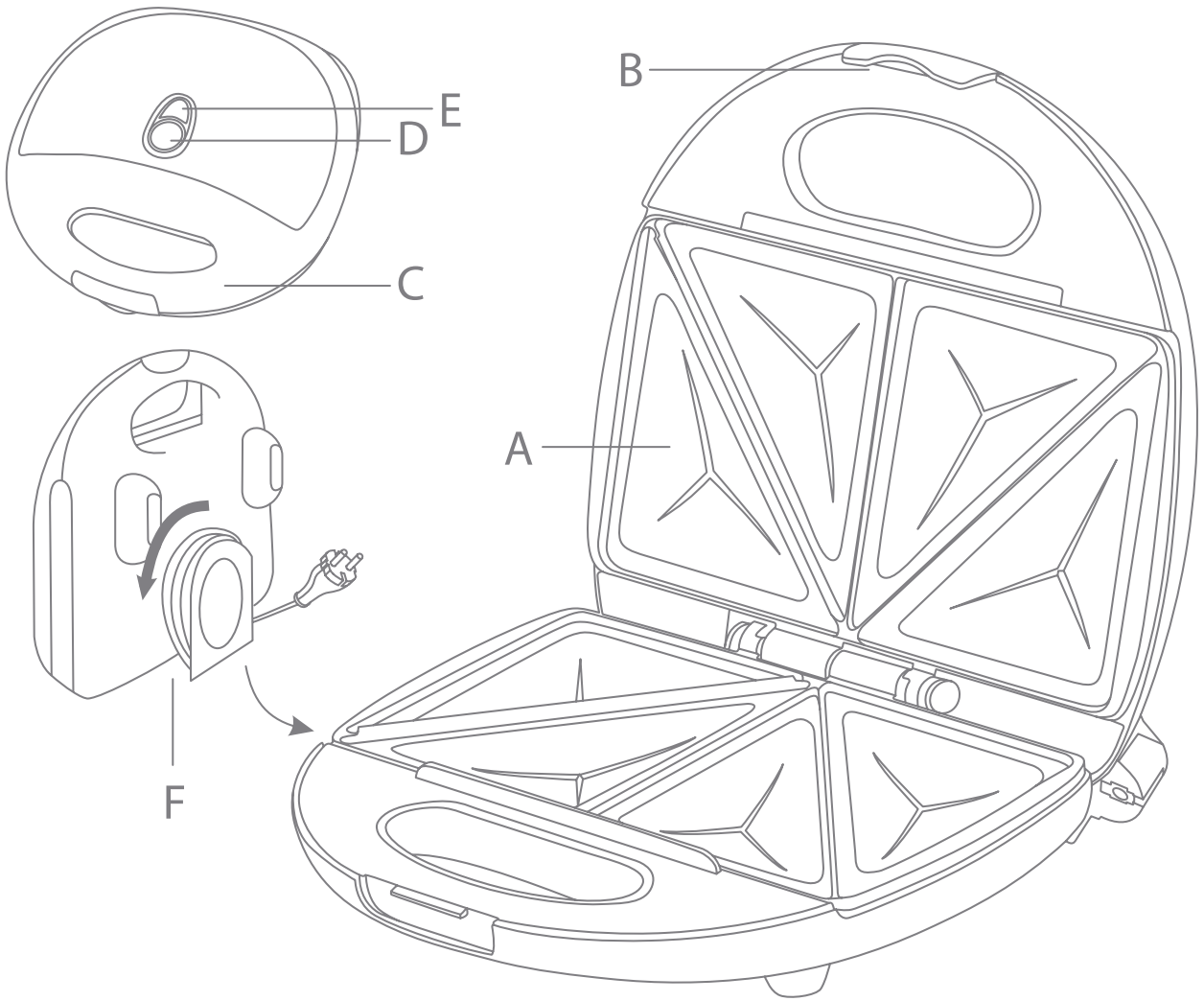
enne esmakasutamist

1. Tõmmake lukustuskäepide üles ja avage võileivaröster.
2. Pintseldage või tupsutage röstimisplaadile veidi toiduõli.

ETTEVAATUST: Tehke seda ainult esimesel korral. Seda toimingut ei ole vaja edaspidi korrata.

üldine kirjeldus

A – Küpsetusplaadid
B – Lukustuslipik
C – Mittekuumenevad käepidemed
D – Punane voolutuli
E – Roheline kuumutustuli
F – Juhtme säilituskoht



röstitud võileibade valmistamine

1. Enne esmakasutamist tuleb pühkida plaatide pindu niiske lapiga ja kuivatada need riidest või paberist rätiga. Määrige plaate või, margariini või toiduõliga.
2. Pange voolujuhe pistikupesasse.
3. Sulgege võileivaröster ja valmistage täidis ajal, mil seade kuumeneb.
4. Kui seade on vooluvõrku ühendatud põleb alati punane tuli. Roheline tuli põleb siis, kui temperatuur on saavutatud ja küpsetamine võib alata.
5. Avage võileivaröster täielikult, asetage leivaviil selle alumisele poolele, võiga määritud külg vastu plaati.
6. Täitke võileib vajutades seda plaadi sisse. Ärge täitke seda liialt.
7. Pange peale ülemine viil, võiga määritud külg ülespoole, ja sulgege mõlemad võileivaröstri pooled hoolikalt. Ärge sulgege jõuga.

ETTEVAATUST: Plaatide vahelt väljub seda tehes auru ja te peate kontrollima, et sõrmed ei satuks kokkupuutesse auru ega kuumade metallplaatidega.

8. Lukustage mõlemad pooled röstimise ajaks klambriga.

MÄRKUS: *Röstimise ajal küpsetustuli vilgub, kui termostaat hoiab võileivaröstrit õigel küpsetustemperatuuril.*

9. Teie võileib saab valmis 3-4 minutiga, kui roheline tuli jälle ühtlaselt põlema hakkab.
10. Avage võileivaröster ja võtke võileib plastikust või puust spaatliga röstrist välja. Ärge kasutage kunagi metallist kööginõusid, kuna need võivad mittekleepuvat pinda kahjustada.
11. Sulgege kaas, et kuumus säiliks kuni olete valmis röstima järgmist võileiba.
12. Valmistage küpsetamise ajal juba ette järgmised võileivad.
13. Pärast röstimist tuleb juhe stepslist välja võtta ja lasta seadmel jahtuda.

nipid parima tulemuse saamiseks

1. Eelkuumutage alati enne kasutamist. Pange voolujuhe pistikupesasse täidise valmistamise ajal.
2. Kasutage pehmete või vedelate võileivatäidiste korral keskmisi leiva- või saiaviile. Kui täidist on vähe, kasutage röstleiba või -saia.
3. Kasutada võib ka maitsevõid.
4. Soovitame kasutada võileibade kaunistuseks salatit, peterselli, piparmünti, kressi, täidetud oliive, sibulat, tomatit jms.
5. Röstitud leivad-saiad on krõbedamad, kui nende väliskülgedele on raputatud teelusikatäis suhkrut (eriti just puuviljatäidiste korral).

toote hooldus

1. Pärast kasutamist ja enne puhastamist tuleb pistik stepslist välja võtta ja lasta seadmel jahtuda.
2. Pühkige sisemust ja plaatide ääri majapidamispaberi, imava paberräti või pehme riidega.
3. Kui täidise eemaldamine on raske, valage plaadile veidi toiduõli, laske sel 5 minutit seista ning pühkige kõik ära, kui täidis on pehmenenud.
4. Pühkige välispinda kergelt niisutatud lapiga veendudes, et niiskust, õli ega täidist ei satuks jahutusavadesse.
5. Ärge puhastage sise- ega välispindu abrasiivse küürimislapi või terasvillaga, kuna see kahjustab viimistlust.

säilitamine

1. Kerige juhe juhtmehoidja ümber.
2. Säilitage võileivaröstrit vertikaalses või horisontaalses asendis.

retseptid

Grillitud juustusaiad

Koostisained:

- 4 saiaviilu
- pehmet võid või margariini
- 2 juustuviilu

Valmistamine:

Määrige võid või margariini iga saiaviilu mõlemale küljele. Eelkuumutage võileivaröstrit umbes 5 minutit. Pange võileivaröstrisse kaks saiaviilu, võiga pool allapoole. Pange nende peale juust ning katke ülejäänud saiaviiludega, võiga pool ülespoole. Pange kaas kinni ja röstige umbes 3 minutit.

Pannkoogid

Koostisained:

- valmis pannkoogitainast
- siirupit

- tuhksuhkrut (valikuline)
- margariini

Valmistamine:

Pange veidi margariini igale võileivaröstri avale. Eelkuumutage umbes 5 minutit. Täitke avad pannkoogitaignaga. Grillige pruunistumiseni – umbes 3-5 minutit. Serveerige kuumalt tuhksuhkru ja siirupiga.

wprowadzenie

Gratulujemy wyboru zakupu opiekacza sandwiczy Akme! Za pomocą nowego opiekacza, można łatwo wykonywać wszelkie rodzaje opiekanych sandwiczy.

Proszę dla własnej wygody zanotować pełny numer typu i datę nabycia, oraz zachować dowód zakupu i załączyć go do gwarancji i informacji o serwisie. Wydobyć w przypadku potrzeby serwisu gwarancyjnego.

UWAGA: Specyfikacja tego produktu jest oparta o specjalne testy obciążenia. Użytkowanie normalne, lub użycie zaleconego wyposażenia, może mieć znacznie mniejszy pobór energii.

ważne wskazówki bezpieczeństwa

Przy użyciu urządzeń elektrycznych, zawsze należy przestrzegać, podstawowych wskazówek bezpieczeństwa, włączając w to poniższe:

PROSZĘ UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM PRODUKTU.

OSTRZEŻENIE: dla zmniejszenia ryzyka pożaru, porażenia elektrycznego i urazu osób lub uszkodzeń:

- Zawsze stosować zasilanie zgodne z podanymi w tabliczce znamionowej parametrami: napięciem, częstotliwością.

- Jeśli produkt jest używany w pobliżu dzieci lub osób niepełnosprawnych, wymaga szczególnego nadzoru. Nie pozwalać dzieciom na zabawę nim.
- Nie używać produktu z uszkodzonym sznurem lub wtyczką lub przy stwierdzonym wadliwym działaniu, albo po upuszczeniu i widocznym uszkodzeniu. Zwrócić kompletny produkt do miejsca nabycia w celu sprawdzenia, naprawy lub wymiany.
- Dla uniknięcia ryzyka porażenia elektrycznego, nie zanurzać produktu i sznura w wodzie ani nie wystawiać na deszcz, wilgoć i inną ciecz poza niezbędną do pracy urządzenia.
- Produkt nie powinien być używany w bezpośrednim pobliżu wody, takim jak wanna, umywalki lub inne naczynia zawierające wodę lub inne ciecze ani też na powierzchni zaparowanej lub mokrej.
- Wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka gdy urządzenie nie jest używane, przed składaniem lub rozkładaniem części, oraz przed czyszczeniem. Odłączać chwytając za wtyczkę, nie ciągnąć za sznur.
- W trakcie użytkowania upewnić się, że sznur nie styka się z gorącą powierzchnią zapiekacza. Przy zamykaniu uważać, by sznur nie został przytrzaśnięty pomiędzy płytami.
- Urządzenie używać tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie stawiać urządzenia na, lub w pobliżu, gorących powierzchni (takich jak palniki gazowe lub elektryczne albo nagrzany piec).
- Nie dopuszczać do zwisania sznura poza krawędź stołu lub lady, ani do jego zetknięcia z gorącą powierzchnią.
- Użycie dodatków lub akcesoriów nie zalecanych lub sprzedawanych przez dystrybutora produktu może spowodować szkody oraz zagrożenia lub urazy osób.
- Unikać dotykania gorących powierzchni, korzystać z uchwytów i pokręteł.
- Niniejszy produkt przeznaczony jest tylko do użytku domowego.

Zgodność elektromagnetyczna (EMC): urządzenie Acme jest zgodne ze wszystkimi normami dotyczącymi pól elektromagnetycznych.

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Zawsze używać produkt zgodnie z niniejszą instrukcją.

Nie używać produktu z uszkodzonym sznurem lub wtyczką lub przy stwierdzonym wadliwym działaniu, albo widocznym uszkodzeniu. Zwrócić kompletny produkt do miejsca nabycia w celu sprawdzenia, naprawy lub wymiany.

W niektórych produktach samodzielna wymiana sznura elastycznego nie jest przewidziana. Do rozbierania urządzenia lub wymiany sznura potrzebne są narzędzia specjalistyczne. Zwrócić kompletny produkt do miejsca nabycia w celu sprawdzenia, naprawy lub wymiany.

OSTRZEŻENIE: Dla minimalizacji ryzyka porażenia elektrycznego nie rozbierać urządzenia. Nie ma wewnątrz części podlegających serwisowi użytkownika. Wszelki serwis powinien być wykonywany w autoryzowanej placówce serwisowej.

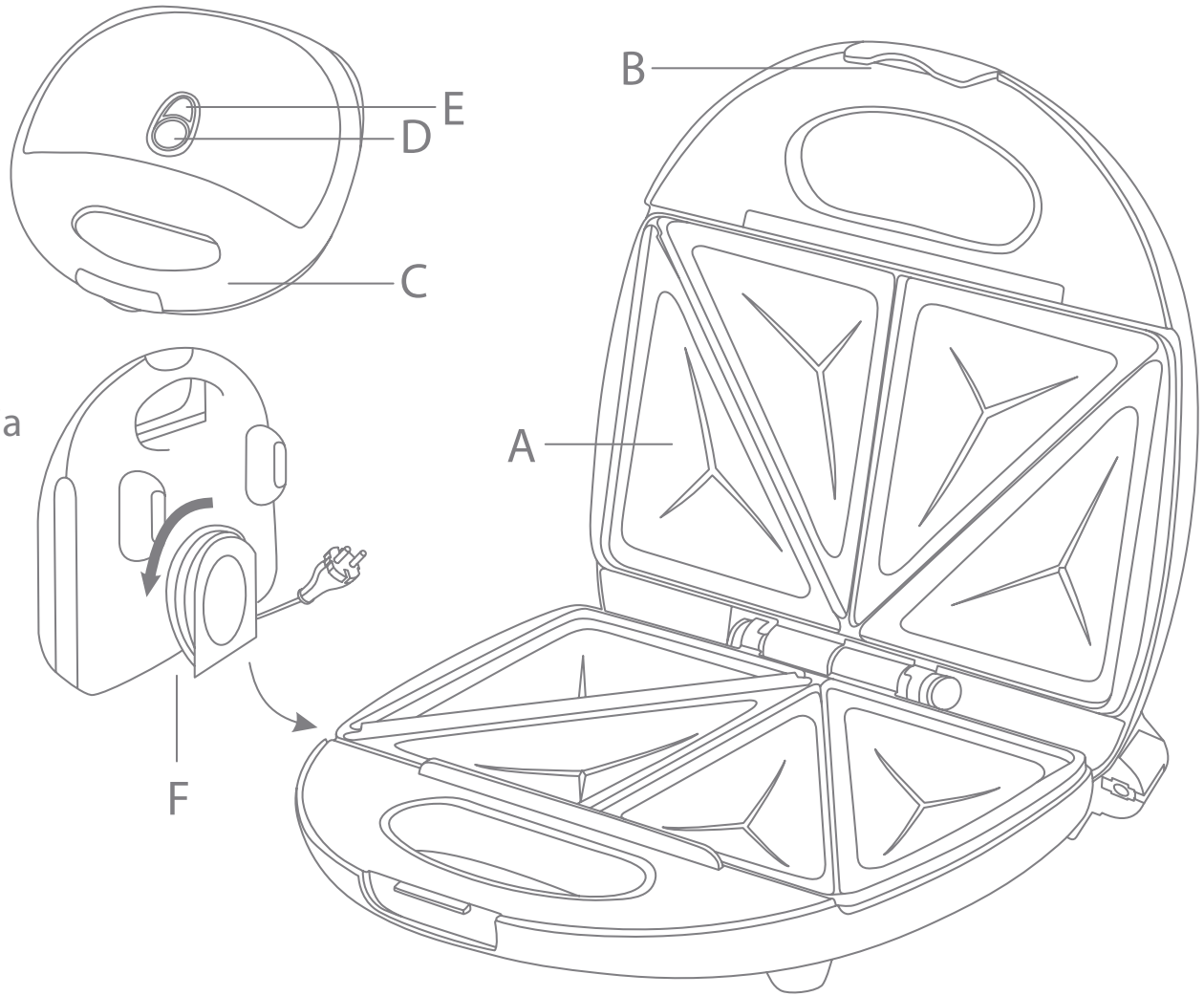
przed pierwszym użyciem

1. Pociągnąć zatrzask zamykający i otworzyć opiekacz.
2. Nasmarować płytę opiekacza małą ilością oleju spożywczego.

OSTRZEŻENIE: Należy to robić tylko przy pierwszym użyciu. Nie ma potrzeby powtarzania tej czynności.

opis ogólny

A – Płyty zapiekania
B – Zatrzask
C – Chłodne uchwyty
D – Czerwone światło załączenia
E – Zielone światło grzania
F – Nawijacz sznura



jak robić opiekane sandwicze

1. Przed pierwszym użyciem wytrzeć powierzchnie płyt wilgotną ściereczką a następnie suchą lub ręcznikiem papierowym. Nasmarować płyty masłem, margaryną lub olejem spożywczym.
2. Wetknąć wtyczkę zasilania do gniazdka.
3. Zamknąć pokrywę opiekacza i w trakcie nagrzewania urządzenia przygotować wsad.
4. Czerwone światełko "ON" świeci się przez cały czas włączenia urządzenia do gniazdka. Światło zielone "ON" gdy osiągnięta jest właściwa temperatura i nastąpił czas zapiekania.
5. Całkowicie otworzyć opiekacz, położyć na dolnej płycie kromkę pieczywa posmarowana stroną do płyty.
6. Napełnić sandwicz, dociskając kromkę do płyty. Nie napełniać nadmiernie.
7. Położyć górną kromkę posmarowaną stroną do góry i ostrożnie zamknąć dwie części opiekacza. Nie stosować do zamknięcia nadmiernej siły.

OSTRZEŻENIE: W trakcie tych czynności będzie wydmuchiwana para z pomiędzy płyt i trzeba uważać by palce nie stykały się z nią ani też z gorącymi płytami.

8. W trakcie zapiekania obydwie połówki zamknąć zatrzaskiem.

UWAGA: *W trakcie zapiekania światełko będzie zapalać się i gasnąć stosownie do pracy termostatu utrzymującego właściwą temperaturę zapiekania.*

9. Sandwicz będzie zapiekany 3-4 minut, podczas gdy światło zielone zaświeci się ponownie.
10. Otworzyć opiekacz i wyjąć sandwicz używając szpatułki z tworzywa lub drewna. Nigdy nie używać przyborów metalowych, bo mogą uszkodzić pokrycie nie przylegające.
11. Zamykać pokrywką dla zachowania ciepła przed przygotowaniem zapiekania następnego sandwicza.

12. Podczas zapiekania przygotowywać sandwicz następny.
13. Po zakończeniu zapiekania, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka zasilania i odczekać na wystygnięcie.

wskazówki najlepszego użytkowania

1. Przed użyciem zawsze podgrzać. Przed przygotowaniem wsadu wetknąć wtyczkę do gniazdka.
2. Dla nadzienia miękkiego lub płynnego stosować średniej grubości kromki pieczywa, białego lub ciemnego. Dla małych ilości nadzienia stosować pieczywo tostowe.
3. Można stosować masła przyprawiane.
4. Zalecane przybrania na sandwicze, sałata, pietruszka, mięta, rzeżucha, nadziewane oliwki, cebula, pomidor, itd.
5. Posypanie łyżeczka cukru wierzchu zapieczonego sandwicza czyni go bardziej chrupkim, (szczególnie z nadzieniem owocowym).

dbałość o urządzenie

1. Po użyciu a przed czyszczeniem, wyciągnąć wtyczkę i odczekać na ostygnięcie opiekacza.
2. Przetrzeć wnętrze i krawędzie płyt papierem kuchennym, ręcznikiem papierowym albo miękką ściereczką.
3. Jeśli jakieś resztki nadzienia trudno się usuwają to nalać odrobinę oleju spożywczego na płytę, odczekać 5 min i po zmiękniecu nadzienia wytrzeć.

4. Z zewnątrz przetrzeć wilgotną ściereczką, dbając by wilgoć, olej lub nadzienie nie dostały się do otworów chłodzenia.
5. Nie czyścić wewnętrznych lub zewnętrznych powierzchni materiałami ściernymi ani zmywakiem metalowym, bo to uszkodzi pokrycie.

przechowywanie

1. Nawinąć sznur na nawijacz.
2. Przechowywać opiekacz sandwiczy w pozycji pionowej lub poziomej.

przepisy

Grillowany sandwicz serowy

Składniki:

- 4 kromki pieczywa
- masło lub margaryna, rozpuszczone
- Dwa plastry sera

Przygotowanie:

Rozsmarować masło lub margarynę po jednej stronie kromki pieczywa. Podgrzać opiekacz przez ca 5 minut. Położyć dwie kromki pieczywa masłem do dołu, na płycie opiekacza. Położyć ser, zakryć pozostałymi kromkami chleba, masłem do góry. Zamknąć pokrywkę i opiekać przez ca 3 minuty.

Naleśniki

Składniki:

- Przygotowane ciasto naleśnikowe
- syrop
- cukier puder (opcjonalnie)
- margaryna

Przygotowanie:

Położyć małą ilość margaryny w zagłębienia opiekacza. Podgrzewać wstępnie przez ca 5 minut. Napełnić zagłębienia ciastem naleśnikowym. Grillować do zbrązowienia ca 3 do 5 minut. Podawać na gorąco z cukrem pudrem i syropem.

einleitung

Herzlichen Glückwunsch zur Wahl Ihres Acme Sandwichmakers! Mit Ihrem neuen Sandwichmaker können Sie ganz einfach alle Arten von getoasteten Sandwiches zubereiten.

Bitte notieren Sie die Modellnummer des Geräts sowie das Kaufdatum und bewahren Sie die Unterlagen zusammen mit Kaufbeleg und Garantiekarte auf.

BITTE BEACHTEN SIE: Die Kapazität des Geräts basiert auf spezifischen Tests. Normalgebrauch oder die Benutzung anderen empfohlenen Zubehörs kann zu geringerer Leistungsaufnahme führen.

wichtige sicherheitshinweise

Bei der Benutzung von Elektrogeräten lassen Sie bitte stets Vorsicht walten. Bitte beachten Sie die nachstehenden Sicherheitshinweise:

LESEN SIE ALLE ANLEITUNGEN VOR DER BENUTZUNG DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCH.

WARNUNG: Zur Vermeidung von Feuer, Stromschlag, Verletzungen oder Sachschäden bitte beachten.

- Betreiben Sie das Gerät nur mit einer Spannungsquelle, welche den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
- Bitte beaufsichtigen Sie Kinder und gebrechliche Personen bei der Benutzung des Geräts. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker, wenn es nicht richtig funktioniert, heruntergefallen ist oder beschädigt ist. Wenden Sie sich mit Reparaturen,

Überprüfungen oder Umtausch bitte an den autorisierten Kundendienst.

- Zur Vermeidung von Stromschlag tauchen Sie Gerät oder Kabel nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein, Gerät nicht Regen oder Feuchtigkeit aussetzen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser, beispielsweise Badewanne, Spüle oder sonstigen mit Wasser gefüllten Behältern; Gerät nicht benutzen, wenn Sie auf feuchtem Boden stehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es nicht benutzen, vor dem Anbau oder Abbau von Zubehörteilen und vor dem Reinigen. Ziehen Sie nicht am Kabel, immer am Stecker anfassen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Flächen berührt. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht zwischen den Heizplatten eingeklemmt wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu seinem Bestimmungszweck.
- Lassen Sie das Gerät im eingeschalteten Zustand nicht unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf heißen Oberflächen (wie auf Kochplatten oder im Herd).
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen oder heiße Flächen berühren.
- Die Benutzung von nicht empfohlenen Zubehörteilen kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Berühren Sie keine heißen Flächen, fassen Sie das Gerät an Griffen oder Knöpfen an.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch ausgelegt.

Elektromagnetische Kompatibilität (EMV): Das Acme-Gerät entspricht allen Normen bezüglich elektromagnetischer Verträglichkeit.

FÜR IHRE EIGENE SICHERHEIT

Betreiben Sie das Gerät nur entsprechend der Bedienungsanleitung.

Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker, wenn es nicht richtig funktioniert, heruntergefallen ist oder beschädigt ist. Wenden Sie sich mit Reparaturen, Überprüfungen oder Umtausch bitte mit dem kompletten Gerät an den autorisierten Kundendienst.

Bei einigen Geräten kann das Netzkabel nicht vom Verbraucher ausgetauscht werden. Hierzu sind besondere Werkzeuge nötig. Wenden Sie sich mit Reparaturen, Überprüfungen oder Umtausch bitte mit dem kompletten Gerät an den autorisierten Kundendienst.

VORSICHT: Zur Vermeidung von Stromschlag zerlegen Sie das Gerät bitte nicht. Es befinden sich keine vom Verbraucher wartbaren Teile im Gerät. Wenden Sie sich stets an den autorisierten Kundendienst.

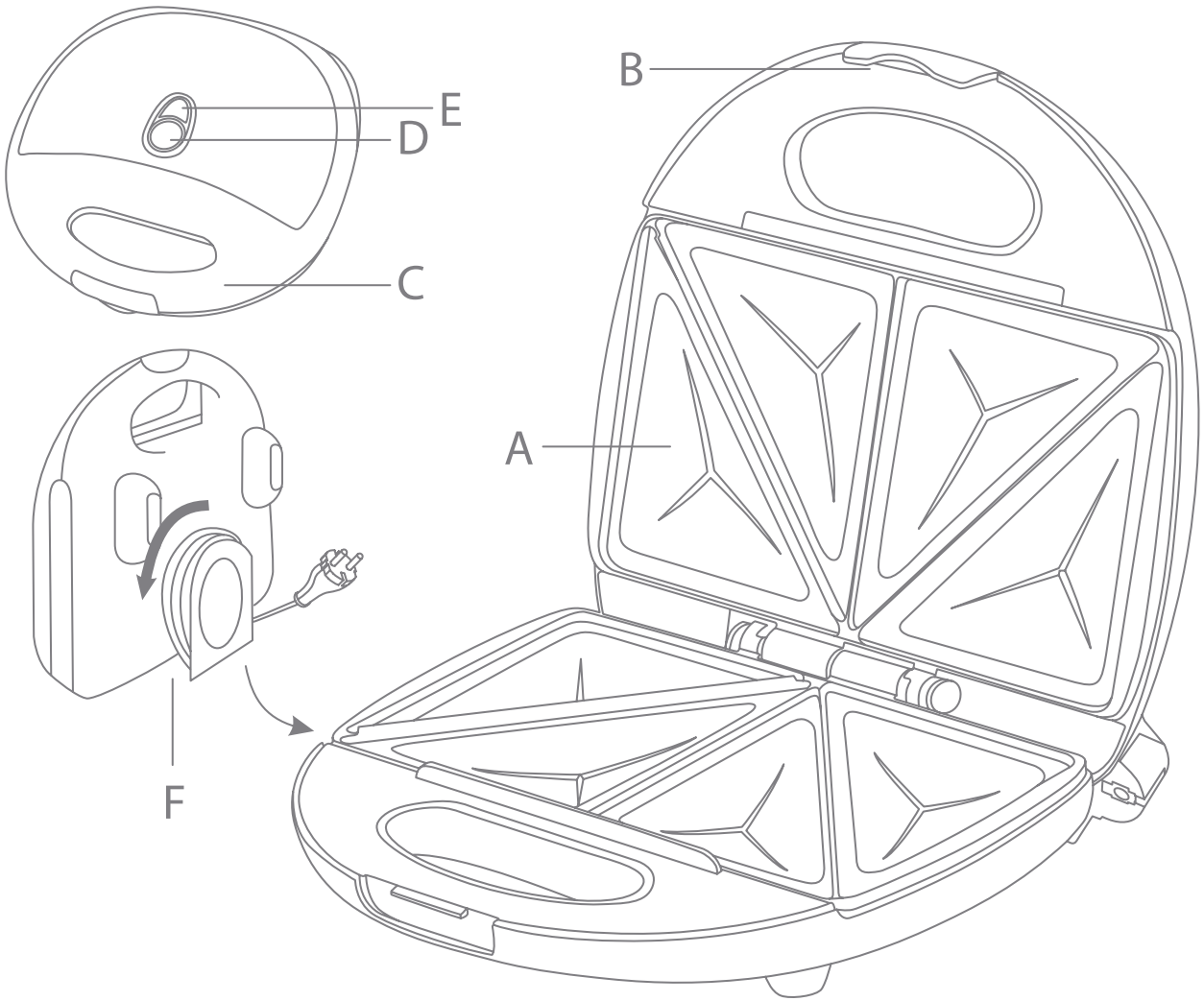
vor erstem gebrauch

1. Öffnen Sie den Verschluss und klappen Sie den Sandwichmaker auf.
2. Pinseln Sie etwas Speiseöl auf die Heizplatten.

ACHTUNG: Das ist nur bei Erstgebrauch notwendig.

beschreibung

A – Heizplatten
B – Verschluss
C – Cool-Touch Handgriffe
D – Rote Statusanzeige
E – Grüne Aufheizanzeige
F – Kabelaufwicklung



getoastete sandwiches zubereiten

1. Wischen Sie vor Erstgebrauch die Heizplatten mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie etwas Butter, Margarine oder Speiseöl auf die Platten.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
3. Schließen Sie den Sandwichmaker und bereiten Sie den Toast vor, während sich das Gerät aufheizt.
4. Die rote Statusanzeige leuchtet bei Netzanschluss. Die grüne Temperaturanzeige leuchtet, wenn die richtige Temperatur erreicht ist.
5. Öffnen Sie den Sandwichmaker und legen Sie eine Scheibe Brot mit der gebutterten Seite nach unten ein.
6. Belegen Sie das Sandwich, überfüllen Sie das Gerät jedoch nicht.
7. Legen Sie oben eine weitere Scheibe Brot auf und schließen Sie den Sandwichmaker. Wenden Sie hierzu keine Kraft auf.

VORSICHT: Zwischen den Platten entwickelt sich heißer Dampf, verbrennen Sie sich nicht.

8. Verschließen Sie das Gerät mit dem Clip.

BITTE BEACHTEN SIE: *Während der Zubereitung schaltet sich die Temperaturanzeige ein und aus, der Thermostat hält die korrekte Temperatur.*

9. In 3 bis 4 Minuten ist Ihr Sandwich fertig, die grüne Anzeige leuchtet auf.
10. Öffnen Sie den Sandwichmaker und nehmen Sie das Sandwich mit einem Kunststoff- oder Holzspatel heraus. Benutzen Sie keinesfalls metallische Gegenstände, damit beschädigen Sie

die Anti-Haftbeschichtung.
11. Schließen Sie das Gerät wieder, um weitere Sandwiches zuzubereiten.
12. Bereiten Sie das nächste Sandwich vor, während das vorherige getoastet wird.
13. Nach Gebrauch ziehen Sie den Netzstecker ab und lassen Sie das Gerät abkühlen.

hinweise für beste ergebnisse

1. Heizen Sie das Gerät stets vor. Stecken Sie während der Zubereitung den Netzstecker in die Steckdose.
2. Benutzen Sie für weiche oder flüssige Sandwichfüllungen mittelfestes Grau- oder Weißbrot. Bei kleinen Füllungen benutzen Sie Toastbrot.
3. Sie können auch Kräuterbutter benutzen.
4. Als Belag für Ihr Sandwich empfehlen wir Blattsalat, Petersilie, Minze, Kresse, gefüllte Oliven, Zwiebeln, Tomaten usw.
5. Ein Teelöffel Zucker macht die Kruste besonders knusprig (besonders bei Fruchtfüllungen).

wartung und pflege

1. Nach Gebrauch und vor dem Reinigen ziehen Sie bitte den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Wischen Sie das Gerät innen und an den Seiten mit saugfähigem Papier oder einem weichen Tuch ab.
3. Lassen sich Rückstände schwer entfernen, so geben Sie etwas Speiseöl auf die Heizplatten

und lassen Sie diese 5 Minuten einweichen.

4. Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze eindringen.
5. Reinigen Sie das Gerät innen und außen keinesfalls mit Scheuermitteln oder Stahlwolle, das führt zur Beschädigung.

lagerung

1. Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung.
2. Lagern Sie den Sandwichmaker aufrecht oder liegend.

rezepte

Gegrilltes Käse-Sandwich

Zutaten:

- 4 Scheiben Brot
- Butter oder Margarine
- 2 Scheiben Käse

Zubereitung:

Streichen Sie Butter oder Margarine auf jeweils eine Seite. Heizen Sie den Sandwichmaker etwa 5 Minuten vor. Legen Sie 2 Scheiben Brot mit der gebutterten Seite nach unten auf den

Sandwichmaker. Legen Sie den Käse darauf und decken Sie alles mit den beiden anderen Scheiben Brot ab, gebutterte Seite nach oben. Schließen Sie das Gerät und toasten Sie Ihr Sandwich für 3 Minuten.

Pfannkuchen

Zutaten:

- Pfannkuchenteig
- Sirup
- Puderzucker (wahlweise)
- Margarine

Zubereitung:

Geben Sie etwas Margarine auf die Heizplatten. Heizen Sie den Sandwichmaker etwa 5 Minuten vor. Füllen Sie den Pfannkuchenteig ein. Grillen Sie alles, bis es braun ist, etwa 3 bis 5 Minuten. Servieren Sie die Pfannkuchen heiß mit Puderzucker oder Sirup.

johdanto

Onnittelut Acme voileipägrillin hankkimisen johdosta! Uudella voileipägrillilläsi voit tehdä kaikenlaisia paahdettuja voileipiä vaivattomasti.

Ole hyvä ja kirjoita ylös laitteen tuotenumero sekä ostopäivämäärä ja säilytä nämä yhdessä ostokuittisi sekä takuu- ja huoltotietojen kanssa. Voit tarvita näitä tositteita takuuhuollon yhteydessä.

HUOMAA: Tämän laitteen käyttöjännite perustuu tiettyihin koekuormituksiin. Normaalikäytössä tai muita suositeltavia lisäosia käytettäessä laite voi käyttää huomattavasti vähemmän virtaa.

tärkeitä turvallisuusohjeita

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa seuraavia varotoimenpiteitä:

LUE KAIKKI KÄYTTÖOHJEET HUOLELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.

VAROITUS: noudata seuraavia ohjeita vähentääksesi tulipalon, sähköiskun, ruumillisten vammojen tai aineellisten vaurioiden vaaraa.

- Liitä laite aina sopivaan verkkovirtajännitteeseen laitteen tunnistekilpeen merkittyjen tietojen mukaisesti.
- Laitteen käyttöä on valvottava silloin kun laitetta käyttää lapset tai henkilöt, joiden aistit, fyysiset tai henkiset ominaisuudet rajoittavat laitteen turvallista käyttöä, tai silloin kun laitetta käytetään tällaisten henkilöiden läheisyydessä. Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Älä käytä laitetta mikäli virtajohto tai pistotulppa on vaurioitunut tai mikäli laite ei ole

toimintakunnossa, se on pudonnut tai siinä on havaittu vaurioita. Toimita laite tarkastusta, huoltoa tai vaihtoa varten liikkeeseen josta se on ostettu.

- Vähentääksesi sähköiskun vaaraa, älä upota laitetta veteen tai altista laitetta tai sen johtoa sateelle, kosteudelle tai muille nesteille jotka eivät liity laitteen asianmukaiseen käyttöön.
- Laitetta ei saa käyttää veden lähettyvillä, kuten kylpyammeiden, pesuvatien tai muiden vettä tai muita nesteitä sisältävien astioiden läheisyydessä tai silloin kun seisot kostealla tai märällä alustalla.
- Kytke laite pois päältä ja irrota se verkkovirrasta laitteen ollessa pois käytöstä, ennen kokoamista tai purkamista ja ennen puhdistamista. Irrota laite verkkovirrasta vetämällä pistotulpasta. Älä vedä johdosta.
- Varmista ettei virtajohto ole voileipägrillin grillauspintojen lähellä käytön aikana. Huolehdi ettei virtajohto jää puristuksiin grillauspintojen väliin kun suljet laitteen kannen.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sen asianmukaiseen käyttötarkoitukseen.
- Älä jätä laitetta valvomatta kun se on käytössä.
- Älä käytä laitetta tai sijoita mitään sen osaa kuumien pintojen (kuten kaasu- tai sähkökeittopintojen tai uunin) päälle tai läheisyyteen.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai penkin reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
- Lisäosien, jotka eivät ole laitteen toimittajan suosittelemia tai myymiä, käyttäminen voi johtaa ruumiillisiin tai aineellisiin vaurioihin tai vammoihin.
- Vältä kuumien pintojen koskettamista, käytä kädensijoja.
- Tämä tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Sähkomagneettinen yhteensopivuus: tämä Acme-laite noudattaa kaikkia sähkömagneettisiin kenttiin liittyviä standardeja.

TURVALLISUUTESI VUOKSI

Käytä laitetta aina näiden ohjeiden mukaisella tavalla.

Älä käytä laitetta mikäli virtajohto tai pistotulppa on vaurioitunut tai mikäli laite ei ole toimintakunnossa, se on pudonnut tai siinä on havaittu vaurioita. Toimita koko laite tarkastusta, huoltoa tai vaihtoa varten liikkeeseen josta se on ostettu.

Joissain laitteissa virtajohdon vaihtaminen käyttäjän toimesta ei ole mahdollista. Laitteen purkaminen tai johdon vaihtaminen vaatii erikoistyökaluja. Toimita koko laite tarkastusta, huoltoa tai vaihtoa varten liikkeeseen josta se on ostettu.

VAROITUS: Vähentääksesi sähköiskun vaaraa, älä pura laitetta itse. Laite ei sisällä käyttäjän itse huollettavia osia. Käänny kaikissa huoltoon liittyvissä asioissa valtuutetun huoltopisteen puoleen.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Vedä lukitsin ylös ja avaa voileipägrilli.
2. Sivele pieni määrä ruokaöljyä grillauspinnoille.

VAROITUS: Suorita tämä toimenpide ainoastaan ensimmäisen käyttökerran yhteydessä. Toimenpidettä ei tarvitse toistaa.

tuotekuvaus

A – Grillauspinnat

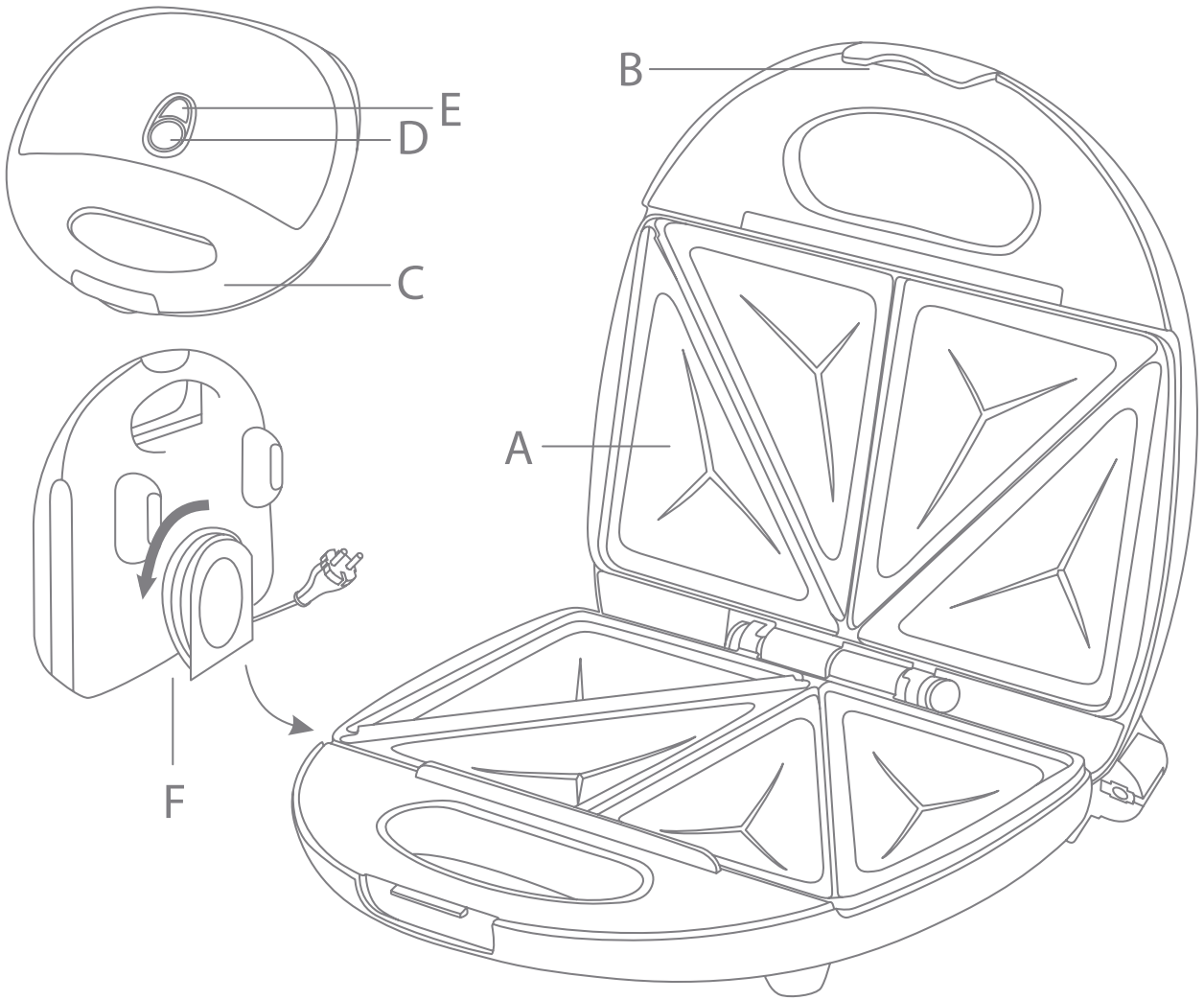
B – Lukitsin

C – Cool-touch -kädensijat

D – Punainen virran merkkivalo

E – Vihreä grillauksen merkkivalo

F – Virtajohdon säilytyspaikka



voileipien grillaaminen

1. Ennen ensimmäistä käyttökertaa, pyyhi grillauspinnat kostealla liinalla ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla tai paperipyyhkeellä. Voitele grillauspinnat voilla, margariinilla tai ruokaöljyllä.
2. Työnnä pistotulppa pistorasiaan.
3. Sulje voileipägrilli ja valmista voileivän täytteet laitteen lämmetessä. Punainen valo palaa jatkuvasti laitteen ollessa kytkettynä verkkovirtapistokkeeseen. Vihreä valo syttyy palamaan kun laite on valmis grillausta varten.
4. Punainen valo palaa jatkuvasti laitteen ollessa kytkettynä verkkovirtapistokkeeseen. Vihreä valo syttyy palamaan kun laite on valmis grillausta varten.
5. Avaa voileipägrillin kansi kokonaan ja aseta leipäviipale grillin alaosaan voideltu puoli grillauspintaa vasten.
6. Täytä voileipä painaen leipää samalla grillauspintaa vasten. Älä laita liikaa täytettä.
7. Laita ylempi leipäviipale päälle voideltu puoli ylöspäin ja sulje voileipägrillin kansi varovasti. Älä sulje voileipägrilliä väkisin.

VAROITUS: Grilliä käytettäessä grillauspintojen välista poistuu kuumaa höyryä. Vältä sormien joutumista kosketuksiin kuuman höyryn tai grillauspintojen kanssa.

8. Lukitse voileipägrillin kansi grillauksen ajaksi.

HUOMAA: *Grillauksen aikana grillauksen merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain termostaatin pitäessä voileipägrillin lämpöä oikealla tasolla.*

9. Voileipäsi paahtuu 3-4 minuutissa, jolloin vihreä valo syttyy uudelleen.
10. Avaa voileipägrilli ja poista voileipä käyttämällä muovista tai puista lastaa. Älä koskaan käytä metallisia välineitä koska ne voivat vahingoittaa grillipintojen teflonpinnoitetta.

11. Sulje kansi säilyttääksesi lämmön seuraavaa voileipää varten.
12. Voileivän paahtuessa voit valmistella tarvittaessa seuraavia voileipiä.
13. Kun olet lopettanut paahtamisen, irrota pistotulppa verkkovirrasta ja anna laitteen jäähtyä.

näin saat parhaat paahtotulokset

1. Esilämmitä laite aina ennen käyttöä. Työnnä pistotulppa verkkovirtaan kun valmistelet täytteitä.
2. Käytä keskipaksuisia tummia tai vaaleita leipäviipaleita mikäli täytteet ovat pehmeitä tai nestemäisiä. Pienemmillä määrillä täytettä voit käyttää ohuempia viipaleita.
3. Voit myös käyttää maustettua voita.
4. Voileivän täytteiksi sopivat esimerkiksi salaatti, persilja, krassi, oliivit, sipuli, tomaatti, jne.
5. Ripottelemalla teelusikallisen sokeria voileivän pinnalle saat voilevästä rapeamman (etenkin hedelmätäytteiden kanssa).

tuotteen kunnossapito

1. Käytön jälkeen tai ennen puhdistamista, irrota pistotulppa ja odota että voileipägrilli viilenee.
2. Pyyhi grillin reunat ja grillipinnat talouspaperilla, paperipyyhkeellä tai pehmeällä liinalla.
3. Voit irrottaa vaikeammat täytteiden jäänteet kaatamalla pienen määrän ruokaöljyä grillauspinnalle ja pyyhkimällä pinnat puhtaaksi 5 minuutin päästä kun jäänteet ovat pehmentyneet.
4. Pyyhi laitteen ulkoiset osat kevyesti kostutetulla liinalla ja varmista ettei kosteutta, öljyä tai

voileivän täytteitä pääse valumaan grillauspintojen ulkopuolelle.

5. Älä puhdista sisä- tai ulkopintoja hankaavalla sienellä tai teräsvillalla, koska tämä voi vahingoittaa laitteen pinnoitteita.

säilytys

1. Kierrä virtajohto sen pidikkeeseen.
2. Säilytä voileipägrilliä pysty- tai vaaka-asennossa.

reseptejä

Paahdettu juustoleipä

Ainesosat:

- 4 leipäviipaletta
- voita tai margariinia, pehmennetty
- 2 siivua juustoa

Valmistus:

Levitä voi tai margariini jokaisen leipäviipaleen yhdelle puolelle. Esilämmitä voileipägrilliä noin 5 minuuttia. Laita kaksi leipäviipaletta voideltu puoli alaspäin voileipägrilliin. Päällystä juustolla ja laita toiset leipäviipaleet päälle voideltu puoli ylöspäin. Sulje kansi ja anna leipien paahtua noin 3 minuuttia.

Pannukakut

Ainesosat:

- pannukakkutaikina, esivalmistettu
- siirappia
- tomusokeria (halutessasi)
- margariinia

Valmistus:

Voitele grillauspintojen muotit pienellä määrällä margariinia. Esilämmitä noin 5 minuuttia. Täytä muotit pannukakkutaikinalla. Paahda ruskeaksi, noin 3-5 minuuttia. Tarjoile kuumana tomusokerilla ja siirapilla.

inledning

Gratulerar till ditt val av en Acme sandwichmaker! Med din nya sandwichmaker är det enkelt att göra alla sorters varma och rostade sandwiches.

Börja med att notera hela produktnumret och datum du köpte den och lägg noteringen med inköpskvittot tillsammans med garanti- och serviceinformationen. Lägg undan det tills det behövs i eventuellt garantiärende.

OBS: Klassificeringen av produkten är baserad på specifika belastningsprov. Normal användning eller användning av andra rekommenderade tillbehör kan förbruka väsentligt mindre energi.

viktiga säkerhetsåtgärder

Vid användning av elektriska produkter finns det några grundläggande säkerhetsregler som alltid gäller och ska följas:

LÄS IGENOM ALLA INSTRUKTIONER NOGA INNAN PRODUKTEN ANVÄNDS.

VARNING: för att minska risken för eldsvåda, elektrisk stöt eller skador på personer eller egendom.

- Produkten ska alltid användas med en strömkälla som har den spänning, frekvens och klassificering som det som anges på produktens identifikationsbricka.
- Noga övervakning krävs då produkten används av eller i närheten av barn eller handikappade. Låt inte barnen använda den som leksak.
- Använd inte produkter med skadad kabel eller kontakt; apparater som inte fungerar som de ska; eller om de tappats eller skadats på något sätt. Returnera produkten komplett till inköpsstället

för inspektion, reparation eller utbyte.

- För att minska risken för elektrisk stöt ska aldrig produkten sänkas ner eller kabeln exponeras för regn, fukt eller någon sorts vätska förutom vad som är nödvändigt för korrekt användning av produkten.
- Produkten ska inte användas i omedelbar närhet av vatten, som badkar, tvättställ eller andra behållare med vatten eller vätska, och inte heller placeras i/på fuktiga eller våta underlag.
- Stäng av och dra ut kontakten ur uttaget när produkten inte används, före isärplockning eller sammansättning och före rengöring. Dra ut kontakten genom att ta tag i kontakten, dra inte i sladden.
- Se till att elkabeln inte kommer i kontakt med heta ytor på sandwichmakern under användning. Se också till att kabeln inte kläms mellan plattorna då produkten stängs.
- Använd inte produkten till något annat än vad den är avsedd för.
- Lämna inte produkten utan övervakad då den är igång.
- Använd eller placera inte någon del av produkten på eller nära någon het yta (som varma gasbrännare, spisplattor eller i en varm ugn).
- Låt inte kabeln hänga över kanten på ett bord eller ett skåp, eller komma i kontakt med heta ytor.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderats eller sålts av produktens återförsäljare kan orsaka olyckor och skador på personer eller egendom.
- Undvik beröring av de heta ytorna, använd handtag och grepp.
- Produkten är enbart avsedd för hushållsanvändning.

Elektromagnetisk standard (EMF): Acme-produkten uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält.

FÖR DIN SÄKERHET

Följ alltid dessa instruktioner vid användning av produkten.

Använd inte produkter med skadad kabel eller kontakt; produkter som inte fungerar som de ska; eller om de tappats eller skadats på något sätt. Returnera produkten komplett till inköpsstället för inspektion, reparation eller utbyte.

För vissa produkter är utbyte av elkabeln inte avsedd att göras. Det krävs specialverktyg för att plocka isär produkten eller byta ut kabeln. Returnera produkten komplett till inköpsstället för inspektion, reparation eller utbyte.

FÖRSIKTIGHET: Plocka inte isär produkten så undviker du risken för elektrisk stöt. Det finns inga delar inuti som användaren kan utföra service på. All service ska utföras av ett auktoriserat serviceställe.

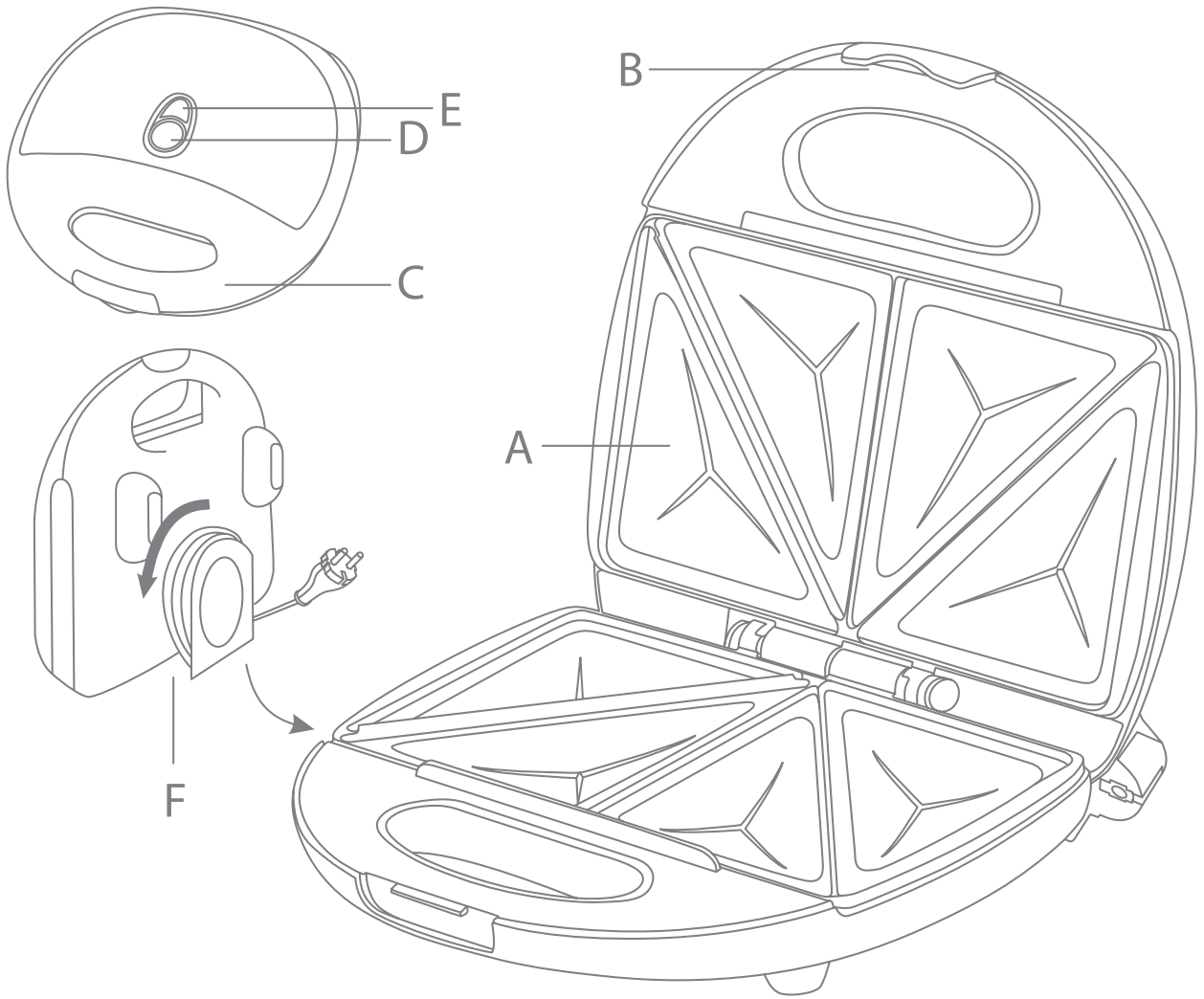
före första användning

1. Dra upp låshandtaget och öppna sandwichmakern.
2. Borsta eller bred ut lite matlagningsolja på värmeplattorna.

FÖRSIKTIGHET: Gör detta enbart före första användning. Det behöver sedan inte göras fler gånger.

allmän beskrivning

A – Värmeplattor
B – Låshandtag
C – “Cool-touch” handtag
D – Röd driftslampa
E – Grön uppvärmningslampa
F – Utrymme för strömkabel



att göra toasts

1. Innan första användning ska värmeplattorna torkas av med en fuktig trasa och torkas med en torr trasa eller pappershandduk. Stryk värmeplattan med smör, margarin eller matlagningsolja.
2. Sätt i elkabeln i ett uttag.
3. Stäng igen sandwichmakern och förbered dina sandwiches medan produkten värms upp.
4. Den röda lampan "ON" lyser alltid då produkten är kopplad till eluttag. Den gröna lampan "ON" lyser då produkten är uppvärmd och det är klart att göra toasts.
5. Öppna sandwichmakern helt, lägg i en brödskiva i den undre halvan med smörsidan mot plattan.
6. Lägg på fyllningen så att brödet pressas mot plattan. Lägg inte på för mycket.
7. Lägg på den övre skivan med smörsidan upp och stäng försiktigt sandwichmakern. Tvinga inte igen den.

FÖRSIKTIGHET: Ånga kommer ut från mellanrummet mellan plattorna när detta görs så var försiktig så att inte händer och fingrar bränns då de kommer i kontakt med ånga eller de varma plattorna.

8. Lås de två halvorna med låshandtaget under tillagningen.

OBS: *Under tillagning kommer tillagningslampan att omväxlande lysa på och av då termostaten håller produkten på exakt rätt temperatur.*

9. Det tar 3-4 minuter att göra en sandwich och den gröna lampan tänds på nytt.
10. Öppna sandwichmakern och ta ut din toast med en spade i plast eller trä. Använd aldrig föremål av metall eftersom de kan skada ytans beläggning.
11. Stäng locket för att bevara värmen tills det är dags att göra nästa sandwich.

12. Ska du göra flera sandwiches kan du göra det medan de första tillagas.
13. Efter tillagningen, ta ut kabeln ur eluttaget och låt produkten svalna.

tips för bästa resultat

1. Förvärm alltid produkten före användning. Sätt i kontakten i eluttaget medan du förbereder fyllningen.
2. Vill du ha mjuka eller flytande fyllningar ska du använda medeltjocka skivor av vitt eller brunt bröd. Om du bara har lite fyllning ska du använda rostbröd.
3. Du kan också använda smaksatt bröd.
4. Exempel på tillbehör till fyllningen; sallad, persilja, mynta, oliver, lök, tomat mm.
5. En tesked socker strödd över utsidan gör sandwichen mer krispig (speciellt om du har fruktfyllning).

skötsel av produkten

1. Efter användning och före rengöring, ta ut kontakten och låt produkten svalna.
2. Torka av insidan och kanterna med hushållspapper, annat sugande papper eller en mjuk trasa.
3. Om någon kvarvarande fyllning är svår att få bort, häll lite matlagningsolja på plattan, låt det stå i 5 minuter och då fyllningen har lösts upp torkar du bara av den.
4. Torka av utsidan med en lätt fuktad trasa, se till att ingen vätska, olja eller fyllning tränger in i kylflänsarna.

5. Rengör inte in- eller utsidan med något slipande som stålborste eller stålull eftersom ytbeläggningen kommer att skadas.

förvaring

1. Rulla ihop elkabeln på sin plats.
2. Förvara sandwichmakern stående eller liggande.

recept

Grillad Ostsandwich

Ingredienser:

- 4 skivor bröd
- smör eller margarin, bredbart
- 2 skivor ost

Förberedelser:

Bre smör eller margarin på en sida av varje brödskiva. Förvärm sandwichmakern i ca 5 minuter. Lägg i två brödskivor med smörsidan neråt i sandwichmakern. Lägg på osten, täck med övriga brödskivor, smörsidan upp. Stäng locket och tillaga i ca 3 minuter.

Pannkakor

Ingredienser:

- pannkakssmet, färdig
- sirap
- florsocker (efter önskemål)
- margarin

Förberedelser:

Lägg lite margarin på var och en av sandwichmakerns plattor. Förvärm ca 5 minuter. Fyll formen med pannkakssmet. Tillaga tills de är brynta, 3-5 minuter. Serveras varma med florsocker och sirap.

introducere

Felicitări că ați ales să achiziționați prăjitorul de sandviciuri Acme! Cu noul dvs. prăjitor de sandviciuri, este simplu să preparați tot felul de sandviciuri.

Vă recomandăm să vă notați numărul complet de model şi data la care ați primit produsul, atașând aceste date la informațiile de garanție şi service odată cu factura de achiziționare. Păstrați-le în cazul în care este necesară depanarea în condițiile garanției.

REȚINEȚI: Caracteristicile nominale ale acestui produs se bazează pe teste sub sarcină specifice. Utilizarea normală sau utilizarea altor accesorii recomandate poate oferi un consum semnificativ mai redus de energie electrică.

instrucțiuni de siguranță importante

Utilizarea oricărui aparat electric impune respectarea în orice situație a unor măsuri de precauție elementare, printre care şi următoarele:

CITIȚI CU ATENȚIE TOATE INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE A UTILIZA PRODUSUL

AVERTISMENT: pentru a reduce pericolul de incendiu, electrocutare, vătămare sau pagube.

- Utilizați întotdeauna produsul cu ajutorul unei surse de alimentare electrică cu aceeaşi tensiune, frecvență şi caracteristici nominale ca cele indicate pe plăcuța de identificare a produsului.

- Se impune o supraveghere atentă când produsul este utilizat de către sau în apropierea copiilor ori persoanelor invalide. Nu lăsați copiii să se joace cu el.
- Nu acționați niciun produs cu cablul sau cu fișa deteriorate sau după ce acesta s-a defectat, a suferit şocuri mecanice prin cădere ori pare să fi suferit deteriorări de orice natură. Returnați produsul la locul de achiziționare pentru a fi inspectat, reparat sau înlocuit.
- Pentru a reduce pericolul de electrocutare, nu scufundați şi nu expuneți produsul sau cablul flexibil ploii, umezelii sau oricărui lichid cu excepția celor necesare pentru utilizarea corectă a produsului.
- Acest produs nu trebuie să fie utilizat în imediata apropiere a apei, cum ar fi cea din cadă, chiuvete sau orice alt recipient care conține apă sau alte lichide sau când utilizatorul stă în/pe o suprafață umezită sau umedă.
- Opriți şi scoateți produsul din priză în caz de neutilizare, înainte de a asambla sau dezasambla piese şi înainte de curățare. Scoateți-l din priză trăgând de fișă, şi nu de cablu.
- Asigurați-vă că se ține la distanță cablul de alimentare de suprafețele fierbinți ale prăjitorului de sandviciuri în timpul utilizării. Aveți grijă să nu se ciupească cablul de alimentare între plăcile unității când o închideți.
- Nu utilizați aparatul pentru alte scopuri decât cele prevăzute.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat când este pornit.
- Nu utilizați şi nu aşezați nicio componentă a produsului pe sau lângă suprafețe fierbinți (cum ar fi o plită electrică de bucătărie sau un aragaz ori o plită portabilă sau într-un cuptor încălzit).
- Nu lăsați cablul să atârne liber peste marginea unei mese sau a unei bănci, şi nici să atingă suprafețele fierbinți.
- Utilizarea de ataşamente sau accesorii care nu sunt recomandate sau comercializate de distribuitorul produsului poate provoca pericole pentru persoane sau bunuri ori vătămări.
- Evitați să atingeți suprafețele fierbinți; utilizați mânerele şi butoanele.

- Acest produs este destinat exclusiv uzului domestic / în casă normal.

Compatibilitate electromagnetică (EMC): aparatul Acme respectă toate standardele privind câmpurile electromagnetice.

PENTRU SIGURANȚA DVS.

Utilizați întotdeauna produsul conform acestor instrucțiuni de utilizare.

Nu utilizați produsul cu cablul sau fișa deteriorată sau după ce acesta s-a defectat ori pare să fi suferit deteriorări de orice natură. Returnați produsul cu totul la locul de achiziționare pentru a fi inspectat, reparat sau înlocuit.

În cazul unor produse, înlocuirea de către utilizator a cablului flexibil nu este prevăzută. Sunt necesare unelte speciale pentru dezasamblarea produsului sau înlocuirea cablului. Returnați produsul cu totul la locul de achiziționare pentru a fi inspectat, reparat sau înlocuit.

ATENȚIE: Pentru a reduce pericolul de electrocutare, nu dezasamblați produsul. Nu conține piese ce pot fi reparate de utilizator. Pentru service, apelați la o unitate de service autorizată.

înainte de prima utilizare

1. Trageți în sus de mânerul cu blocare şi deschideți prăjitorul de sandviciuri.
2. Ungeți placa de prăjire cu o cantitate mică de ulei de bucătărie.

ATENȚIE: Efectuați această operațiune doar prima dată. Nu este necesar să o repetați.

prezentare generală

A – Plăci de lucru

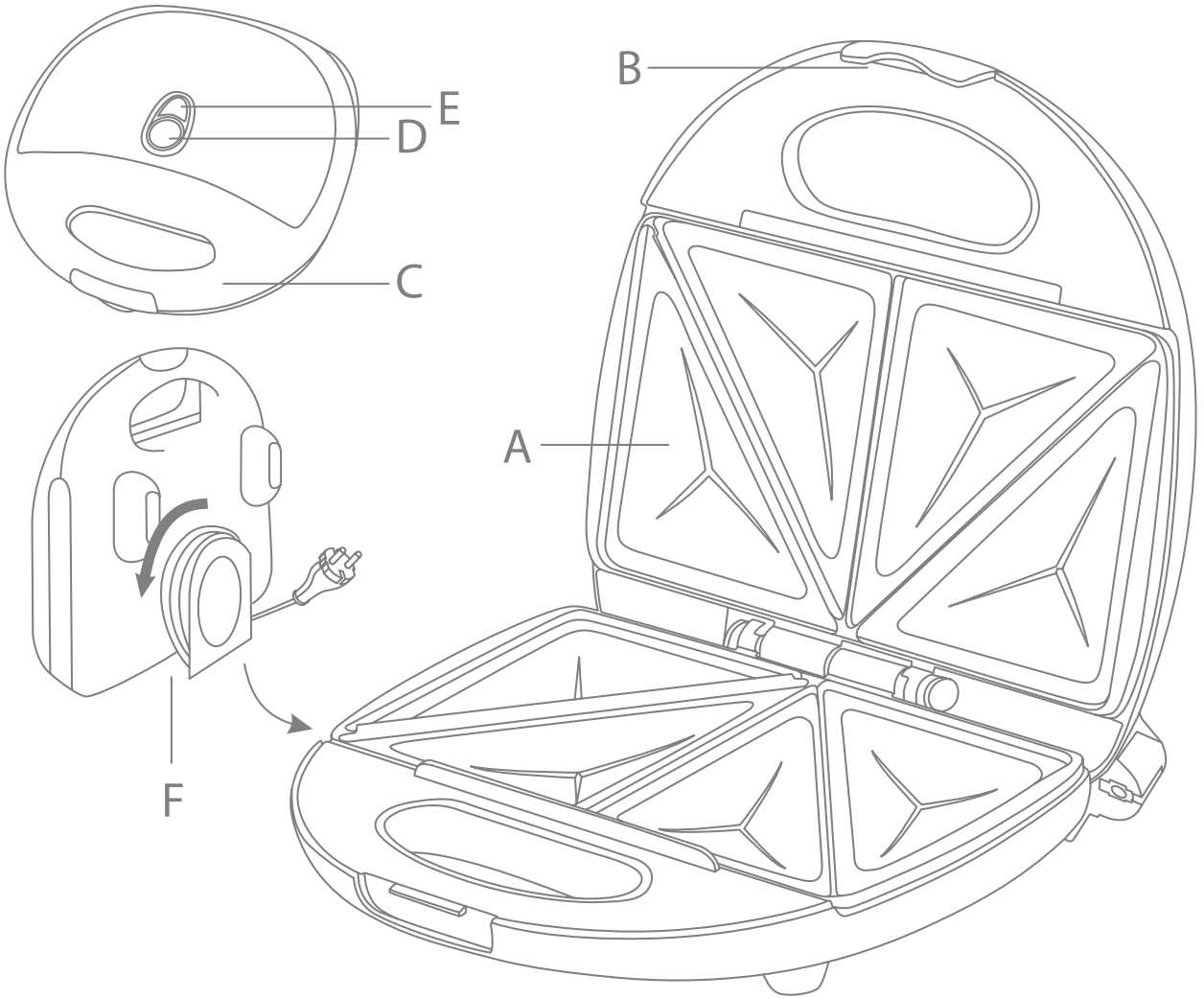
B – Clapetă de blocare

C – Mânere cu degajare redusă de căldură

D – Indicator luminos roşu de alimentare electrică

E – Indicator luminos verde de încălzire

F – Locaş de depozitare cablu



mod de preparare a sandviciurilor prăjite

1. Înainte de prima utilizare, ştergeţi suprafeţele plăcilor cu o cârpă umedă şi uscaţi-le cu un prosop sau cu un şervețel. Ungeţi plăcile cu unt, margarină sau ulei de bucătărie.
2. Cuplaţi cablul de alimentare la o priză.
3. Închideţi prăjitorul de sandviciuri şi pregătiţi umplutura cât unitatea se încălzeşte.
4. Indicatorul luminos roşu este PORNIT mereu când aparatul este cuplat la priza de perete. Indicatorul luminos verde este PORNIT când se atinge temperatura şi trebuie să se înceapă prepararea.
5. Deschideţi complet prăjitorul de sandviciuri şi introduceţi o felie de pâine în jumătatea inferioară cu suprafaţa unsă cu unt pe placă.
6. Umpleţi sandviciul, apăsând pâinea în placă. Nu umpleţi în exces.
7. Aşezaţi felia superioară cu partea cu unt în sus şi închideţi cu grijă cele două părţi ale prăjitorului de sandviciuri. Nu forţaţi închiderea.

ATENȚIE: Se va degaja abur dintre plăci în timp ce faceți acest lucru; aveți grijă ca degetele să nu intre în contact cu aburul sau cu plăcile metalice încinse.

8. Blocaţi cele două jumătăţi cu clapeta în timp ce sandviciul se prepară.

REȚINEȚI: *În timpul prăjirii, indicatorul luminos de preparare se va stinge şi se va aprinde repetat cât termostatul menține prăjitorul de sandviciuri la temperatura de preparare adecvată.*

9. Sandviciul va fi prăjit în 3-4 minute, când lumina verde se aprinde din nou.

10. Deschideți prăjitorul de sandviciuri şi scoateți sandvişul cu ajutorul unei palete de plastic sau lemn. Se interzice utilizarea unor ustensile metalice, existând pericolul de deteriorare a suprafeței antiaderente.
11. Închideți capacul pentru a păstra căldura până sunteți gata să prăjiți următorul sandvici.
12. Pregătiți şi alte sandviciuri, dacă este cazul, cât un sandvici este lăsat la prăjit.
13. După procesul de preparare, scoateți fişa din priza electrică şi lăsați aparatul să se răcească.

sfaturi pentru rezultate optime

1. Preîncălziți întotdeauna înainte de utilizare. Cuplați cablul la priza electrică în timp ce pregătiți umplutura.
2. Pentru umpluturi de sandvici moi sau lichide, utilizați felii medii de pâine, albă sau integrală. În cazul umpluturilor mici, utilizați pâine pentru prăjit (toast).
3. Se pot utiliza şi unturi cu aromă.
4. Garnituri sugerate pentru sandviciuri: lăptucă, pătrunjel, mentă, creson, măsline umplute, ceapă, roşii etc.
5. linguriță de zahăr presărată pe exterior face sandviciurile prăjite mai crocante (mai ales cu umpluturi de fructe).

îngrijirea produsului dvs.

1. După utilizare şi înainte de curățare, scoateți fişa electrică şi aşteptați ca prăjitorul de sandviciuri să se răcească.

2. Ştergeţi interiorul şi marginile plăcii de lucru cu şervețele de bucătărie, şervețele absorbante sau cu o cârpă moale.
3. Dacă aveți dificultăți în a scoate o umplutură, turnați puțin ulei de bucătărie pe placă, lăsați-l 5 minute şi, când umplutura s-a înmuiat, îndepărtați-o prin ştergere.
4. Ştergeţi exteriorul cu o cârpă uşor umezită, prevenind pătrunderea de umezeală, ulei sau umplutură în fantele de răcire.
5. Nu curățați suprafețele din interior sau exterior cu bureți abrazivi sau metalici, deoarece veți zgâria stratul acoperitor.

depozitare

1. Înfăşurați cablul în jurul suportului de depozitare a cablului.
2. Depozitați prăjitorul de sandviciuri în poziție verticală sau orizontală.

rețete

Sandvici gril cu brânză

Ingrediente:

- 4 felii de pâine
- unt sau margarină, înmuiat
- 2 felii de brânză

Pregătire:

Ungeți o parte a fiecărei felii de pâine cu unt sau margarină. Preîncălziți prăjitorul de sandviciuri timp de 5 minute. Aşezați două felii de pâine, cu fața cu unt în jos, pe prăjitorul de sandviciuri. Acoperiți cu brânză, puneți restul feliilor de pâine, cu partea cu unt în sus. Închideți capacul şi prăjiți timp de 3 minute.

Clătite

Ingrediente:

- compoziție de clătire, pregătită
- sirop
- zahăr pudră (opțional)
- margarină

Pregătire:

Puneți o cantitate mică de margarină în fiecare dintre spațiile de lucru ale prăjitorului de sandviciuri. Preîncălziți timp de circa 5 minute. Umpleți spațiile de lucru cu compoziție de clătite. Prăjiți până se rumenesc, aproximativ 3-5 minute. Serviți fierbinți cu zahăr pudră şi sirop.

въведение

Поздрави за избора на машината за сандвичи на Acme! С нея можете лесно да приготвяте всички видове топли сандвичи.

За ваше удобство запишете целия номер на модела и датата, на която сте го закупили, и заедно с касовата бележка ги прикрепете към гаранцията и сервизната информация. Запазете в случай, че се наложи гаранционен сервиз.

ЗАБЕЛЕЖКА: Номиналните характеристики на продукта се основават на специфични тестове за натоварване. Обикновеното използване на препоръчвани приставки изисква значително по-малко електроенергия.

важни предохранителни мерки

При използване на електроуреди е необходимо да следвате посочените по-долу основни предохранителни мерки.

ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: за да снижите риска от пожар, токов удар или нараняване на лица или щети.

- Винаги използвайте продукта със захранващ източник, имащ напрежение, честота и характеристики, според посоченото на табелата.
- Необходимо е пряко наблюдение при използване на продукта в близост или от деца и инвалиди. Не разрешавайте на децата да използват продукта като играчка.

- Не работете с продукти с повреден захранващ кабел или щепсел, или след неправилното му функциониране или изпускане, или при следи от повреда. Върнете целия продукт в магазина, от който сте го закупили, за проверка, ремонт или смяна.
- За да намалите риска от токов удар, не потапяйте продукта и не излагайте него или кабела му на дъжд, влага или други течности, освен необходимите за правилната му работа.
- Продуктът не трябва да се използва в непосредствена близост до вода, например вани, умивалници или други съдържащи вода или течности съдове, или върху влажни или мокри повърхности.
- Изключете и извадете щепсела от контакта, когато не използвате уреда, преди да го сглобите или разглобите и преди почистване. При изключване, хващайте щепсела и не дърпайте кабела.
- Уверете се, че захранващият кабел е далеч от горещите повърхности на машината за сандвичи по време на използването ѝ. Погрижете се захранващият кабел да не се заклещва между плочите при затваряне на уреда.
- Не използвайте уреда за други цели, освен по предназначение.
- Не оставяйте уреда без наблюдение, когато е включен.
- Не работете и не поставяйте произволна част от продукта върху или в близост до горещи повърхности (например газови или електрически котлони или нагорещени плочи, или в нагорещена фурна).
- Не оставяйте кабела да виси над ръба на масата или да докосва горещи повърхности.
- Използването на приставки или аксесоари, които не са препоръчани или закупени от разпространителя на продукта, може да причини лични наранявания или рискове от щети.
- Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте ръкохватките и дръжките.
- Продуктът е предназначен само за обикновено използване в домашни условия.

Електромагнитна съвместимост (EMC): Уредът Acme съответства на всички свързани с електромагнитните полета стандарти.

ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

Винаги работете с продукта в съответствие с настоящите инструкции за употреба.

Не работете с продукти с повреден захранващ кабел или щепсел, или след неправилното им функциониране или изпускане, или при следи от повреда. Върнете целия продукт в магазина, от който сте го закупили, за проверка, ремонт или смяна.

При някои продукти не се препоръчва смяна на кабела от потребителя. Необходими са специални инструменти за разглобяване на продукта и смяна на кабела. Върнете целия продукт в магазина, от който сте го закупили, за проверка, ремонт или смяна.

ВНИМАНИЕ: За да снижите риска от токов удар, не разглобявайте продукта. Не съдържа подлежащи на сервиз от потребителя части. Всички сервизни работи трябва да се извършват от упълномощен сервизен център.

преди да използвате за първи път

1. Издърпайте дръжката за захващане и отворете машината за сандвичи.
2. Изчеткайте или избършете с малко количество готварско масло плочата за печене.

ВНИМАНИЕ: Това е необходимо само при първото използване. Не е необходимо да повтаряте действието.

общо описание

A – Нагревателни плочи

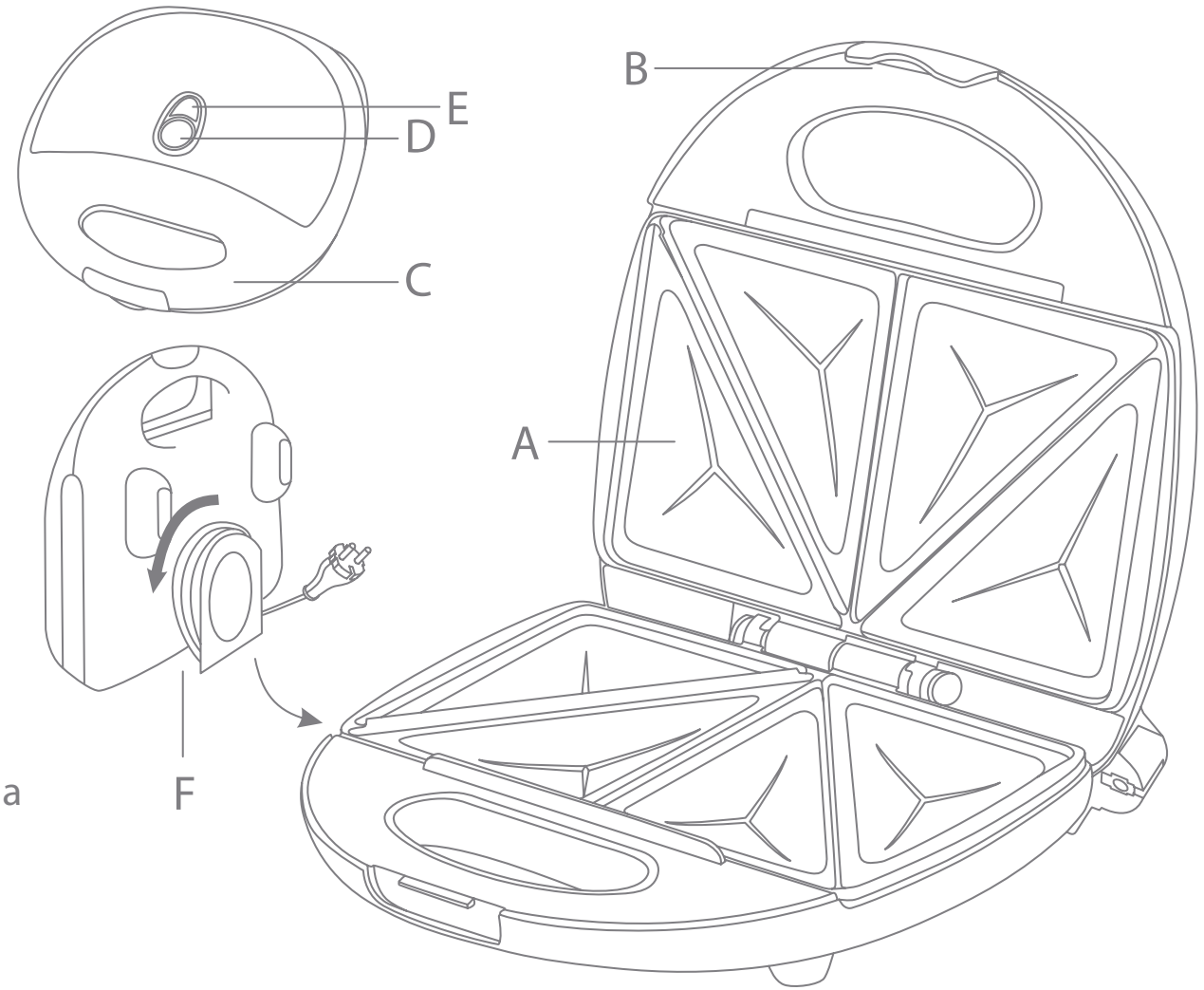
B – Фиксатор за заключване

C – Студени ръкохватки

D – Червен светлинен индикатор на захранването

E – Зелен светлинен индикатор за нагряване

F – Приспособление за съхраняване на кабела



как се приготвят топли сандвичи

1. Преди първото използване избършете повърхността на плочите с влажна кърпа и след това със суха или с хартиена салфетка. Намажете плочите с масло, маргарин или готварско масло.
2. Включете захранващия кабел в контакта.
3. Затворете машината за сандвичи и подгответе пълнежа, докато уредът се нагрява.
4. Червеният светлинен индикатор свети постоянно, когато уредът е включен в захранващия източник. Зеленият светлинен индикатор светва при достигане на необходимата температура и готовност за приготвяне.
5. Отворете напълно машината за сандвичи, поставете парче хляб върху долната половина с намаслената страна към нагревателната плоча.
6. Напълнете сандвича, притискайки хляба към плочата. Не препълвайте.
7. Поставете отгоре парче с намаслената страна нагоре и внимателно затворете двете части на машината за сандвичи. Не затваряйте със сила.

ВНИМАНИЕ: Между плочите се наблюдава изпускане на пара. Внимавайте пръстите ви да не влизат в контакт с парата или горещите метални плочи.

8. По време на приготвяне затворете двете половини със скобата.

ЗАБЕЛЕЖКА: *По време на печене светлинният индикатор за приготвяне свети циклично, докато термостатът поддържа необходимата температура за приготвяне в машината за сандвичи.*

9. Сандвичите се изпичат за 3-5 минути и зеленият светлинен индикатор задейства отново.
10. Отворете машината за сандвичи и отстранете сандвича като използвате пластмасова или дървена шпакла. Никога не използвайте метални прибори, тъй като могат да повредят

незалепващото покритие.
11. Затворете капака, за да запазите топлината за изпичане на следващия сандвич.
12. Направете още сандвичи, ако е необходимо.
13. След като завършите, отстранете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

съвети за най-добри резултати

1. Винаги подгрявайте преди употреба. Включете захранващия кабел в контакта докато приготвяте пълнежите.
2. За сандвичи с мек или течен пълнеж използвайте средни по дебелина парчета бял или тъмен хляб. При малки количества пълнеж използвайте хляб за тостер.
3. Можете да използвате и овкусени масла.
4. Препоръчваните гарнитури за сандвичите са маруля, магданоз, мента, кресон, пълнени маслини, лук, домати и т.н.
5. Поръсването на външната страна на сандвича с чаена лъжичка захар прави печените сандвичи крехки (особено при пълнеж от плодове).

грижи за продукта

1. След употреба и преди почистване изключвайте щепсела и изчаквайте машината за сандвичи да се охлади.
2. Избършете външната страна и ръбовете на плочите с кухненска хартия, абсорбираща салфетка или мека кърпа.
3. Ако се затруднявате при отстраняването на пълнежа, изсипете малко масло за готвене

върху плочата, оставате за 5 минути и след като пълнежът омекне, го избършете.
4. Избършете външната страна с леко навлажнена кърпа, като се уверите, че в отворите за охлаждане не влиза влага, масло или пълнеж.
5. Не почиствайте вътрешните или външните повърхности с абразиви или стоманена вата, тъй като това ще доведе до повреда на финиша.

съхранение

1. Навийте кабела около носача за съхранение.
2. Съхранявайте машината за сандвичи във вертикално или хоризонтално положение.

рецепти

Печен сандвич със сирене

Съставки:

- 4 филии хляб
- меко масло или маргарин
- 2 резена сирене

Приготвяне:

Намажете маслото или маргарина от едната страна на всяка от филиите. Затоплете машината за сандвичи за около 5 минути. Поставете две филии хляб, с намаслената страна надолу в машината за сандвичи. Поставете отгоре сиренето, покрийте с оставащите филии хляб с намаслената страна нагоре. Затворете капака и оставете за 3 минути.

Палачинки

Съставки:

- тесто за палачинки, приготвено
- сироп
- пудра захар (опция)
- маргарин

Приготвяне:

Поставете малко количество маргарин във всички вдлъбнатини на машината за сандвичи. Затоплете за около 5 минути. Напълнете вдлъбнатините с тесто за палачинки. Изпечете до златисто, около 3 до 5 минути. Сервирайте горещи с пудра захар и сироп.

введение

Поздравляем Вас с приобретением бутербродницы Acme, Вы сделали правильный выбор! С помощью новой бутербродницы Вы сможете без лишних усилий готовить различные виды поджаренных сэндвичей.

Для собственного удобства запишите полный номер модели, дату получения прибора, а также товарный чек, и приложите все это к гарантийному талону. Храните это все для случая, если понадобится гарантийное сервисное обслуживание.

ПРИМЕЧАНИЕ: номинальные технические характеристики настоящего изделия основаны на результатах определенных испытаний под нагрузкой. При обычной работе или использовании в других целях согласно рекомендациям уровень электропотребления прибора будет существенно ниже.

важные меры безопасности

При использовании любых электроприборов необходимо всегда соблюдать элементарные правила техники безопасности, включая следующие:

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЗДЕЛИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ИЗУЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: для снижения вероятности возникновения пожара, поражения электрическим током, получения травм или повреждения имущества.

- Всегда подключайте прибор к сети питания с таким же напряжением, частотой и номинальными характеристиками, как указано на паспортной табличке изделия.

- Использование изделия детьми или лицами с ограниченными физическими возможностями требует присмотра. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не используйте приборы в следующих случаях: при повреждении шнура или вилки питания, в случае неисправности прибора, если его роняли или в случае нанесения каких-либо повреждений. Верните изделие в полной комплектации в место приобретения для осмотра, ремонта или замены.
- Для снижения вероятности поражения электрическим током не погружайте изделие или шнур питания в воду и не подвергайте их воздействию дождя, влаги или какой-либо жидкости, за исключением случаев, когда это необходимо для правильной работы прибора.
- Запрещается использовать изделие в непосредственной близости от источников воды, например ванны, раковины или любой другой емкости, содержащей воду или другие жидкости; также запрещается размещение прибора на влажной или мокрой поверхности.
- При неиспользовании, перед очисткой, а также в случае разборки и сборки выключите прибор и извлеките вилку питания из розетки. Для того чтобы извлечь вилку из розетки крепко возьмите вилку рукой и вытащите ее из розетки. Никогда не тяните за шнур питания.
- Убедитесь, что при неиспользовании бутербродницы шнур питания находится вдали от горячих поверхностей. При закрытии прибора следите за тем, чтобы шнур не зажался между пластинами.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте и не помещайте какие-либо части прибора на или вблизи каких-либо горячих поверхностей (например на горячей газовой или электроплите или в разогретой духовке).

- Не допускайте свисания шнура с края стола или прилавка, а также касания горячих поверхностей.
- Использование дополнительных комплектующих, не рекомендованных дистрибьютором и приобретенных в другом месте, может повлечь за собой получение травм или повреждение имущества.
- Не касайтесь горячих поверхностей, используйте ручки и кнопки.
- Настоящее изделие предназначено только для обычного домашнего пользования.

Электромагнитные поля: прибор Acme соответствует всем стандартам касательно электромагнитных полей.

РАДИ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда используйте изделие согласно данным инструкциям.

Не используйте изделие с поврежденным шнуром или вилкой питания, в случае его неисправности или какого-либо повреждения. Верните изделие в полной комплектации в место приобретения для осмотра, ремонта или замены.

Некоторые изделия не предусматривают замену гибкого шнура питания пользователем. Для разборки изделия или замены шнура требуются специальные инструменты. Верните изделие в полной комплектации в место приобретения для осмотра, ремонта или замены.

ВНИМАНИЕ: для снижения вероятности поражения электрическим током не разбирайте изделие. Изделие не содержит частей, подлежащих обслуживанию пользователем. Предоставьте возможность обслуживания авторизированному сервисному центру.

общее описание

A – Пластины

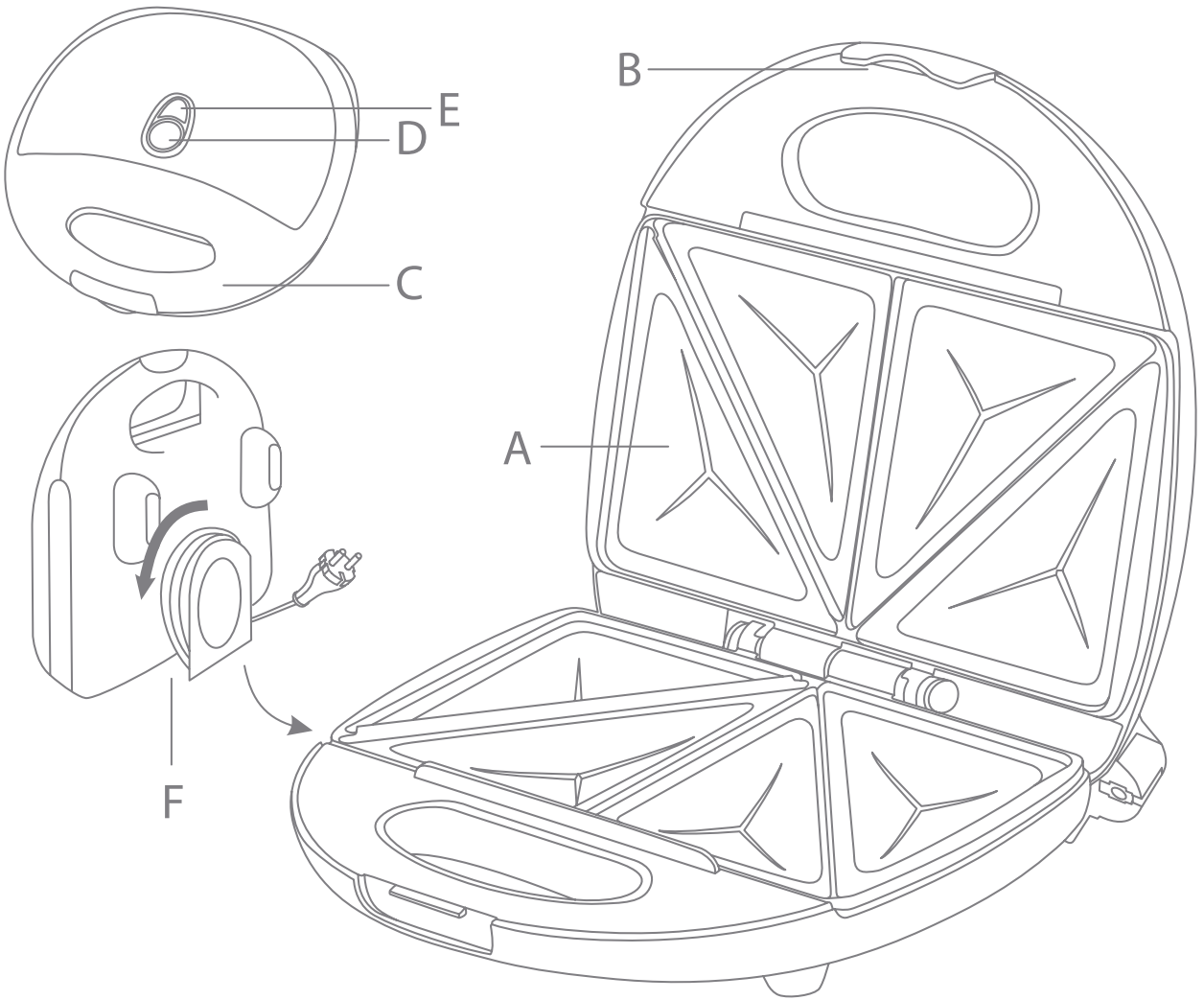
B – Фиксатор

C – Ненагревающиеся ручки

D – Красный индикатор питания

E – Зеленый индикатор нагрева

F – Приспособление для хранения шнура



перед первым использованием

1. Потяните фиксатор вверх и откройте бутербродницу.
2. С помощью щетки или ткани нанесите небольшое количество кулинарного жира на пластины.

ВНИМАНИЕ: выполняйте эту операцию только перед первым использованием. В дальнейшем ее повторение не требуется.

как готовить поджаренные сэндвичи

1. Перед первым использованием протрите поверхности пластин влажной, а затем сухой тканью или бумажным полотенцем. Смажьте пластины сливочным маслом, маргарином или кулинарным жиром.
2. Вставьте вилку питания в розетку.
3. Закройте бутербродницу и, пока она разогревается, приготовьте начинку.
4. При подключении прибора к сети питания постоянно светится красный индикатор питания. Зеленый индикатор нагрева загорается при достижении температуры, необходимой для приготовления пищи.
5. Полностью откройте бутербродницу, положите ломтик хлеба на нижнюю, смазанную маслом пластину.
6. Положите начинку, вдавливая хлеб в пластину. Не кладите излишнего количества

начинки.

7. Положите сверху второй ломтик хлеба и осторожно закройте обе части бутербродницы. При закрытии не надавливайте слишком сильно.

ВНИМАНИЕ: при выполнении описанной выше операции между пластин будет выходить горячий пар; будьте осторожны и избегайте контакта пальцев с паром или горячими металлическими поверхностями.

8. В процессе приготовления закрепите две половины прибора фиксатором.

ПРИМЕЧАНИЕ: *в процессе приготовления индикатор питания будет включаться и выключаться в зависимости от работы термореле, которое регулирует температуру бутербродницы.*

9. Поджаривание сэндвича длится 3-4 минуты, после чего зеленый индикатор зажигается снова.
10. Откройте бутербродницу и извлеките сэндвичи с помощью пластиковой или деревянной лопатки. Запрещается использовать металлические приборы, поскольку это приведет к повреждению антипригарного покрытия.
11. Закройте крышку, чтобы сохранить температуру до момента приготовления следующей порции сэндвичей.
12. При необходимости в процессе приготовления сэндвичей приготовьте следующую порцию.
13. После завершения приготовления извлеките вилку питания из розетки и дайте прибору остыть.

подсказки, помогаающие достичь наилучшего результата

1. Перед использованием всегда разогревайте прибор. Перед приготовлением начинки включите вилку питания в розетку.
2. В случае мягкой или жидкой начинки используйте ломтики белого или черного хлеба средней толщины. При небольшом количестве начинки используйте хлеб для тостов.
3. Также можно использовать масло с ароматическими добавками.
4. Для сервировки с сэндвичами можно использовать салат, петрушку, мяту, кресс-салат, фаршированные оливки, лук, помидоры и др.
5. Чайная ложка сахара, рассыпанная на внешнюю поверхность сэндвичей, делает их более хрустящими (особенно хорошо этот способ подходит для сэндвичей с фруктовой начинкой).

уход за изделием

1. После использования и перед очисткой извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока бутербродница остынет.
2. Протрите внутренние поверхности и края пластин салфеткой, бумажным полотенцем или мягкой тканью.
3. В случае если сложно удалить остатки какой-то начинки, нанесите на пластины немного кулинарного жира, оставьте его на 5 минут и, после того как остатки начинки размякли, удалите их.

4. Протрите наружные поверхности слегка увлажненной тканью, убедившись, что в отверстия для охлаждения не попала влага, масло или начинка.
5. Для очистки внутренних или наружных поверхностей не используйте кухонные губки с абразивной поверхностью и металлические мочалки, поскольку это приведет к повреждению покрытий.

хранение

1. Намотайте шнур на приспособление для его хранения.
2. Храните бутербродницу в вертикальном или горизонтальном положении.

рецепты

Поджаренный сэндвич с сыром

Ингредиенты:

- 4 ломтика хлеба
- мягкое сливочное масло или маргарин
- 2 кусочка сыра

Способ приговления:

Намажьте маслом или маргарином с одной стороны каждый ломтик хлеба. Предварительно разогрейте бутербродницу в течение около 5 минут. Уложите два ломтика хлеба в

бутербродницу, стороной, намазанной маслом, вниз. Сверху положите кусочек сыра, накройте оставшимися ломтиками хлеба, стороной, намазанной маслом, вверх. Закройте крышку и готовьте в течение около 3 минут.

Блинчики

Ингредиенты:

- готовое тесто для блинов
- сироп
- сахарная пудра (по желанию)
- маргарин

Способ приготовления:

Положите небольшой кусочек маргарина в каждую ячейку бутербродницы. Предварительно разогрейте бутербродницу в течение около 5 минут. Заполните ячейки тестом для блинов. Поджаривайте до коричневатого оттенка, в течение 3-5 минут. Подавать горячими с сиропом и сахарной пудрой.

введення

Вітаємо Вас із придбанням бутербродниці Acme, Ви зробили правильний вибір! За допомогою нової бутербродниці Ви зможете без зайвих зусиль готувати різні види підсмажених сендвічів.

Для власної зручності запишіть повний номер моделі, дату отримання приладу, а також товарний чек, і прикладіть все це до гарантійного талону. Зберігайте це все на випадок, якщо знадобиться гарантійне сервісне обслуговування.

ПРИМІТКА: номінальні технічні характеристики даного виробу основані на результатах певних випробувань під навантаженням. При звичайній роботі або використанні в інших цілях відповідно до рекомендацій, рівень електроспоживання приладу буде істотно нижчим.

важливі міри безпеки

При використанні будь-яких електроприладів необхідно завжди дотримуватися елементарних правил техніки безпеки, включаючи наступні:

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ВИРОБУ УВАЖНО ВИВЧІТЬ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: для зниження ймовірності виникнення пожежі, ураження електричним струмом, отримання травм або пошкодження майна.

- Завжди під'єднуйте прилад до мережі живлення з такою ж напругою, частотою та номінальними характеристиками, які зазначені на паспортній табличці виробу.
- Використання виробу дітьми або особами з обмеженими фізичними можливостями вимагає догляду. Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

- Не використовуйте прилади в наступних випадках: при пошкодженні шнура або вилки живлення, у випадку несправності приладу, якщо він падав або у випадку нанесення будь-яких пошкоджень. Поверніть виріб у повній комплектації до місця придбання для огляду, ремонту або заміни.
- Для зниження ймовірності ураження електричним струмом не занурюйте виріб або шнур живлення у воду і не піддавайте їх впливу дощу, вологи або будь-якої рідини, за винятком випадків, коли це необхідно для правильної роботи приладу.
- Забороняється використовувати виріб у безпосередній близькості до джерел води, наприклад ванни, раковини або будь-якої іншої ємності, що містить воду або інші рідини; також забороняється розташування приладу на вологій або мокрій поверхні.
- При невикористанні, перед очищенням, а також у випадку розбирання і збирання, вимкніть прилад і витягніть вилку живлення з розетки. Для того, щоб витягнути вилку з розетки міцно візьміть вилку рукою та витягніть її з розетки. Ніколи не тягніть за шнур живлення.
- Переконайтеся, що при невикористанні бутербродниці шнур живлення знаходиться на відстані від гарячих поверхонь. При закритті приладу стежте за тим, щоб шнур не затискався між пластинами.
- Не використовуйте прилад не за призначенням.
- Не залишайте увімкнений прилад без догляду.
- Не використовуйте і не розташовуйте будь-які частини приладу на, або поблизу будь-яких гарячих поверхонь (наприклад, на гарячій газовій або електроплиті, або в розігрітій духовці).
- Не допускайте звисання шнура з краю столу або прилавку, а також торкання гарячих поверхонь.
- Використання додаткових комплектуючих, що не рекомендовані дистриб'ютором і були придбані в іншому місці, може призвести до отримання травм або пошкодження майна.

- Не торкайтеся гарячих поверхонь, використовуйте ручки і кнопки.
- Даний виріб призначений тільки для звичайного домашнього користування.

Електромагнітні поля: прилад Acme відповідає всім стандартам відносно електромагнітних полів.

ЗАРАДИ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ

Завжди використовуйте виріб згідно з даними інструкціями.

Не використовуйте виріб з пошкодженим шнуром або вилкою живлення, у випадку його несправності або будь-якого пошкодження. Поверніть виріб у повній комплектації в місце придбання для огляду, ремонту або заміни.

Деякі вироби не передбачають заміну гнучкого шнура живлення користувачем. Для розбирання виробу або заміни шнура потрібні спеціальні інструменти. Поверніть виріб у повній комплектації в місце придбання для огляду, ремонту або заміни.

УВАГА: для зниження ймовірності ураження електричним струмом не розбирайте виріб. Виріб не містить частин, що підлягають обслуговуванню користувачем. Надайте можливість обслуговування авторизованому сервісному центру.

перед першим використанням

1. Потягніть фіксатор вгору та відкрийте бутербродницю.
2. За допомогою щітки або тканини нанесіть невелику кількість кулінарного жиру на пластини.

УВАГА: виконуйте цю операцію тільки перед першим використанням. Надалі повторювати її не потрібно.

загальний опис

A – Пластини

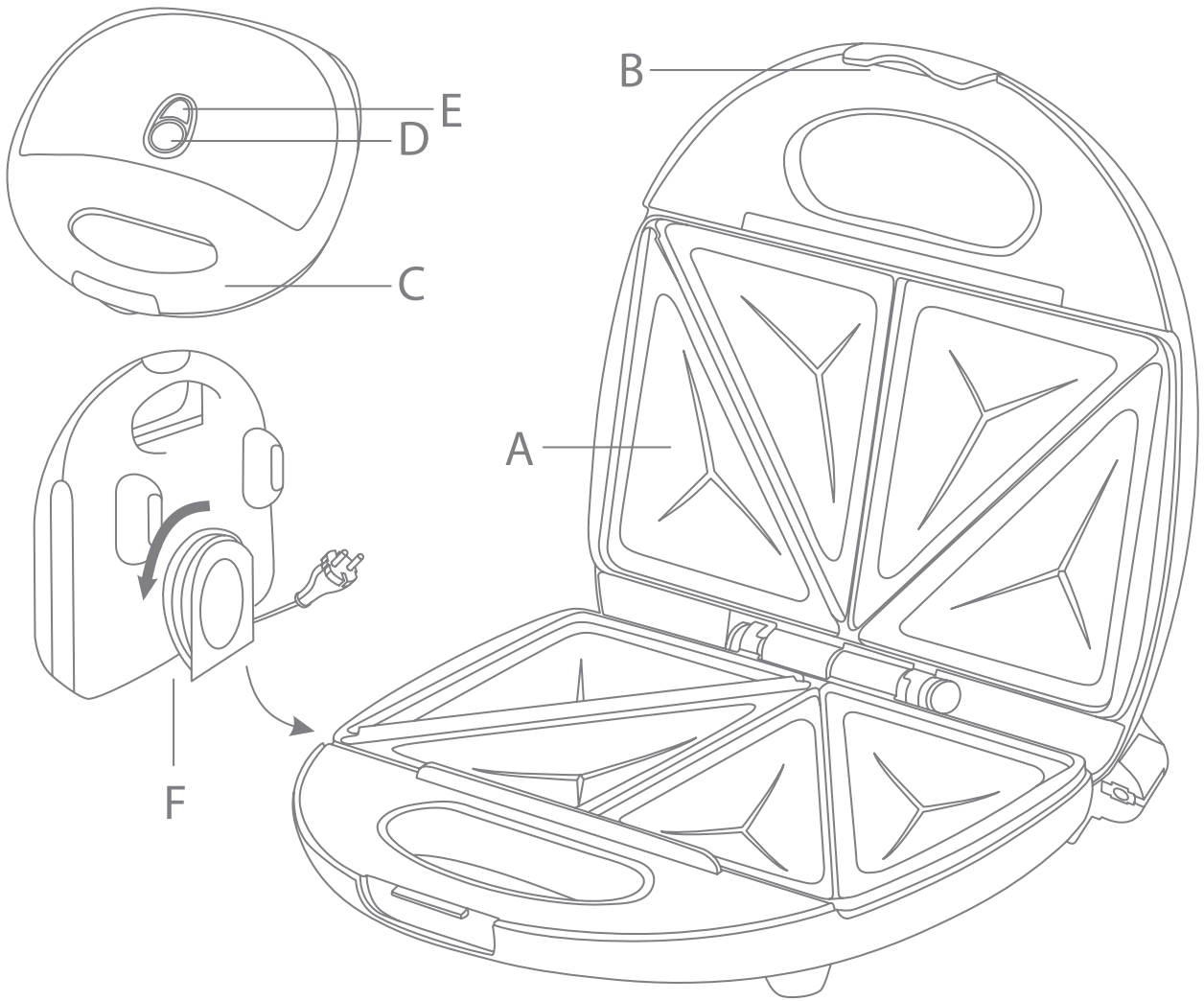
B – Фіксатор

C – Ручки, що не нагріваються

D – Червоний індикатор живлення

E – Зелений індикатор нагрівання

F – Пристосування для зберігання шнура



як готувати підсмажені сендвічі

1. Перед першим використанням протріть поверхні пластин вологою, а потім сухою тканиною або паперовим рушником. Змажте пластини вершковим маслом, маргарином або кулінарним жиром.
2. Вставте вилку живлення в розетку.
3. Закрийте бутербродницю і, поки вона розігрівається, приготуйте начинку.
4. При під'єднанні приладу до мережі живлення постійно світиться червоний індикатор живлення. Зелений індикатор нагрівання засвічується при досягненні температури, необхідної для приготування їжі.
5. Повністю відкрийте бутербродницю, покладіть скибку хліба на нижню, змазану маслом пластину.
6. Покладіть начинку, вдавлюючи хліб у пластину. Не кладіть зайвої кількості начинки.
7. Покладіть зверху другу скибку хліба і обережно закрийте обидві частини бутербродниці. При закритті не надавлюйте занадто сильно.

УВАГА: при виконанні описаної вище операції з-поміж пластин буде виходити гаряча пара; будьте обережні та уникайте контакту пальців з парою або гарячими металевими поверхнями.

8. У процесі готування закріпіть дві половини приладу фіксатором.

ПРИМІТКА: *у процесі готування індикатор живлення буде вмикатися і вимикатися залежно від роботи термореле, що регулює температуру бутербродниці.*

9. Підсмажування сендвіча триває 3-4 хвилини, після чого зелений індикатор загорається знову.
10. Відкрийте бутербродницю і витягніть сендвічі за допомогою пластикової або дерев'яної

лопатки. Забороняється використовувати металеві прилади, оскільки це призведе до пошкодження антипригарного покриття.

11. Закрийте кришку, щоб зберегти температуру до моменту приготування наступної порції сендвічів.
12. При необхідності в процесі приготування сендвічів підготуйте наступну порцію.
13. Після завершення приготування витягніть вилку живлення з розетки і дайте приладові охолонути.

підказки, що допомагають досягти найкращого результату

1. Перед використанням завжди розігрівайте прилад. Перед приготуванням начинки увімкнуть вилку живлення в розетку.
2. У випадку м'якої або рідкої начинки використовуйте скибочки білого або чорного хліба середньої товщини. При невеликій кількості начинки використовуйте хліб для тостів.
3. Також можна використовувати масло з ароматичними домішками.
4. Для сервіровки із сендвічами можна використовувати салат, петрушку, м'яту, крес-салат, фаршировані оливки, цибулю, помідори і ін..
5. Чайна ложка цукру, розсипана на зовнішню поверхню сендвічів, робить їх більш хрусткими (особливо добре цей спосіб підходить для сендвічів із фруктовою начинкою).

догляд за виробом

1. Після використання і перед очищенням витягніть вилку живлення з розетки і дочекайтеся, доки бутербродниця охолоне.
2. Протріть внутрішні поверхні і краї пластин серветкою, паперовим рушником або м'якою тканиною.
3. У випадку якщо складно видалити залишки якоїсь начинки, нанесіть на пластини невелику кількість кулінарного жиру, залиште його на 5 хвилин і, після того як залишки начинки розм'якнули, видаліть їх.
4. Протріть зовнішні поверхні злегка зволоженою тканиною, переконавшись, що в отвори для охолодження не потрапила волога, масло або начинка.
5. Для очищення внутрішніх або зовнішніх поверхонь не використовуйте кухонні губки з абразивною поверхнею і металеві мочалки, оскільки це приведе до пошкодження покриттів.

зберігання

1. Намотайте шнур на пристосування для його зберігання.
2. Зберігайте бутербродницю у вертикальному або горизонтальному положенні.

рецепти

Підсмажений сендвіч з сиром

Інгредієнти:

- 4 скибки хліба
- м'яке вершкове масло або маргарин
- 2 шматочки сиру

Спосіб приготування:

Намажте маслом або маргарином з однієї сторони кожну скибку хліба. Попередньо розігрійте бутербродницю протягом близько 5 хвилин. Покладіть дві скибочки хліба в бутербродницю, стороною, що намазана маслом, униз. Зверху покладіть шматочок сиру, накрийте скибками хліба, що залишилися, стороною, що намазана маслом, догори. Закрийте кришку і готуйте протягом близько 3 хвилин.

Млинці

Інгредієнти:

- готове тісто для млинців
- сироп
- цукрова пудра (за бажанням)
- маргарин

Спосіб приготування:

Покладіть невеликий шматочок маргарину в кожну комірку бутербродниці. Попередньо розігрійте бутербродницю протягом близько 5 хвилин. Заповніть комірку тістом для млинців. Підсмажуйте до коричнюватого відтінку, протягом 3-5 хвилин. Подавати гарячими з сиропом і цукровою пудрою.

Model: SA-100, SE-100

sandwich maker

acme®

www.acme.eu